الحلويات

(العصائر ... والمربى)

إعداد

جهاد حجاج

إيمان العباسي

العلم والايمان للنشر والتوزيع

العلم والإيمان للنشر والتوزيع

دسوق / ميدان المحطة / شارع الشركات

ت : ٠٠٢٠٤٧٢٥٥٠٣٤١

ف : ٠٠٢٠٤٧٢٥٦٠٢٨١

رقم الإيداع :

١١١٢٢/ ٢٠٠٦م

الترقيم الدولي

I.S.B.N. 977- 308- 090- 0

جمع وإخراج:

هايدي محمد عبد المجيد

٢٠٠٧ م

الإهداء

وفاءً منا إلي كل من يكرم ضيفه ويحسن إلي أهله وإلي الناس أجمعين وإلي كل الذين لا يأكلون إلا من حلال ومن عمل أيديهم إذا أمكن لهم ذلك .

وإلي الأرض التي عليها قبري
وإلي أبناء قريتي الأعزاء

إعداد
جهاد حجاج
إيمان العباسي

آداب الطعام والضيافة

أولاً : آداب الطعام ...

لقـد وضـع الإسـلام لنـا آداب للطعـام منهـا ذكـر الله علـى الطعـام وذلـك لقول الله تعالي :

﴿ وَلَا تَأْكُلُوا مِمَّا لَمْ يُذْكَرِ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ ...... ﴾[1]

وعن أم المؤمنين عائشة قالت . قال رسول الله :

"إذا دخل الرجل بيته فذكر الله تعالى عند دخوله . وعند طعامه قال الشيطان لأصحابه لا مبيت لكم ولا طعام وإذا دخل الرجل ولم يذكر الله عند الدخول قال ضمنتم المبيت وإذا لم يذكر الله عند طعامه قال الشيطان لمن معه ضمنتم المبيت والعشاء"

وفي البسملة تحصين من الشيطان عند دخول البيت وبذكر الله تحل البركة على هذا الطعام ويكون نافع لصاحبه .

وكان رسول الله ﷺ يعلم الصحابى الجليل سلمه بن أبي سلمه وهو طفل صغير آداب الطعام .

فيقول سلمه قال رسول الله :

[إذا أكل أحدكم طعام فليذكر الله تعالي . فإن نسى فليقل بسم الله أوله وأخره] .

---

(١) سورة الأنعام الآية ١٢١ .

وعن عمر بن أبى سلمه قال . كان رسول الله يقول لي:

[سم الله وكل بيمينك وكل مما يليك] .

وعن أنس قال . قال رسول الله ﷺ :

[ما عاب رسول الله طعام قط . إن أعجبه أكله وإلا تركه] .

وعن أنس قال :

[ما عاب رسول الله طعام قط إن أشتهاه أكله وأن كرهه تركه] .

وعن أنس ومعاذ قال . قال رسول الله ﷺ :

[من أكل طعام فقال . الحمد لله الذى أطعمنى هذا ورزقنيه من غير حول ولا قوة غفر الله له ما تقدم من ذنبه] .

ومن أفضل الطعام وأنفعها هو الذى يأكل من عمل اليد .

لقول أبي هريرة قال : قال رسول ﷺ :

كـان نبـى الله داود يأكـل مـن عمـل يـده ومـن صـفات المـؤمنين حـق إتبـاع أوامـر الله ﷻ ومـن هـذه الأوامـر إكـرام الضـيف فقـد كـان رسـول الله ﷺ أكـرم النـاس بضـيوفه رغـم أنـه كـان فقـير فإنـه كـان يجـود بمـا عنـده . ولـذا علينـا أن نقتـدى برسـول الله ﷺ في أخلاقـه وأعمالـه وأفعالـه وأكرامـه لضـيوفه وكـان نبى الله وخليله إبراهيم يكرم ضيفه وذلك .

لقول الله تعالي :

﴿ هَلْ أَتَىٰكَ حَدِيثُ ضَيْفِ إِبْرَٰهِيمَ ٱلْمُكْرَمِينَ ﴿٢٤﴾ إِذْ دَخَلُوا۟ عَلَيْهِ فَقَالُوا۟ سَلَـٰمًا ۖ قَالَ سَلَـٰمٌ قَوْمٌ مُّنكَرُونَ ﴿٢٥﴾ فَرَاغَ إِلَىٰٓ أَهْلِهِۦ فَجَآءَ بِعِجْلٍ سَمِينٍ ﴿٢٦﴾ فَقَرَّبَهُۥٓ إِلَيْهِمْ قَالَ أَلَا تَأْكُلُونَ ﴿٢٧﴾ ﴾ [1]

(١) سورة الذاريات الآية ٣٤ .

وعن أبي هريرة قال . قال رسول الله ﷺ :

[من كـان يـؤمن بـالله واليـوم الأخـر فليصـل رحمـه . ومـن كـان يـؤمن بـالله واليوم الأخر فليقل خيراً أو ليصمت] .

وأياك يا أخى المسلم والطعام الحرام .

لقول رسول الله ﷺ :

[كل جسم نبت من حرام فالنار أولى به] .

ولقوله لسعد بن معاذ :

[أطب مطعمك تكن مستجاب الدعاء] .

* من آداب تناول الطعام والضيافة ...

١. يجب علي كل رية البيت تقديم الطعام بصورة جميلة تجذب الجالسين علي المائدة وذلك بأحسن ما يكون .

٢. إعداد المائدة وتنوعها قدر الإمكان .

٣. وعدم ملء الأطباق أكثر من اللزوم أو نقصها أكثر من اللزوم . لأن هذا الطعام نعمة من نعم الله ﷻ ويجب أن تقدم بما يليق بها وشكر الله عليها

٤. ويفضل إعداد الطعام حسب الأنواع المرغوب فيها وأن تمكن لنا ذلك . وكذلك لأفراد الأسرة قدر الإمكان .

٥. ألا نبالغ في العرض والإفراط في الدهون أو السكريات أو المخللات أكثر من اللزوم حتى لا تجزع نفس من يتناول الطعام .

٦. وضع الماء بجوار الطعام وكذلك الفوط والملح ومستلزمات المائدة حتى لا يحرج الجالس علي المائدة من طلب أي شئ غير موجود .



٧. عدم طهى الطعام أكثر من اللزوم لأن ذلك يفقده قيمته الغذائية .
٨. أن نختار الألفاظ الجميلة أثناء الجلوس علي المائدة والابتعاد كل البعد عن الألفاظ التى تسئ وتلوث السمع وتؤثر علي حالة الجالسين علي المائدة فينعكس ذلك علي مقدار طعامه .
٩. أن يقدم صاحب البيت إلي الضيف مزيد من الطعام والشراب الذى يحبه هذا الضيف .
١٠. وعلي الضيف أن يشكر أهل البيت علي نوع الطعام وطريقة أعداده وأنه أكل حتى شبع ولم يسبق أن أكل طعام بنفس الحلاوة وبنفس المقدار .
١١. وألا يتبع الرجل ببصره لقمة أخيه لأن رسول الله ﷺ نهى عن ذلك ونهى رسول الله عن النفخ في الطعام والشراب الساخن ونصبر حتى يبرد هذا الطعام .
١٢. ويقول رسول الله أفضل الزينة [عفاف البطن] وليس هذا أن يظل الرجل علي جوعه ويجب ألا نأكل إلا بعد أن نعلم أن هذا الطعام من مال حلال وهذا قدر الإمكان وخدمة أهل البيت للضيف فرض عليهم . مثل صب الماء لهم للغسل وغيرها .

فقد قال عبد الملك بن مروان :

[أربعة لا يستحى من خدمتهم الإمام والعالم والوالد والضيف] .

١٣. وأن يبعد صاحب البيت عن شكوى الأيام والمعايش أثناء الجلوس علي الطعام .
١٤. وألا يرفع صاحب البيت يده من الطعام قبل الضيف ولا ينام قبل الضيف .

الفصـــل الأول

الحلويات

١- الكيكـــــــــة .
٢- التورتـــــــــة .
٣- الجـــــــاتوة .
٤- الكريمـــــــــة .
٥- القطـــــــايف .
٦- العجميــــــــة .
٧- الجـــــــلاش .
٨- الكنافـــــــــة .
٩- بلـــــح الشــــام .
١٠- لســـــان القطـــة .
١١- الـــــــــبقلاوة .
١٢- المـــــــايونيز.
١٣- المســـــــطردة .
١٤- الفطــــــــير.
١٥- لقمـــة القاضـــى .
١٦- ســـد الحنـــك .
١٧- البيتــــــــزا .
١٨- البيتـــى فـــور.
١٩- صلصة البشاميل .
٢٠- المعمـــــــول .
٢١- قـــرص الشـــاى .
٢٢- البابــــــــاز.
٢٣- العاشـــــورة .
٢٤- الأكلـــــــــير.
٢٥- المهلبيـــــــــة .
٢٦- الأرز بـــــــاللبن .
٢٧- قـــرع العســـل .
٢٨- الجيلــــــــى .
٢٩- حلـــوى اللـــبن .
٣٠- الحلوى السريعة .
٣١- الكرواســـــــون .
٣٢- الكسكســـــــى .
٣٣- المســــــكنية .
٣٤- الجوزيـــــــــة .
٣٥- الرواثـــــــــة .
٣٦- الحلبة المعقودة .
٣٧- البسبوســـــــة .
٣٨- العصـــــــيدة .
٣٩- الكعـك بأنواعــه .
٤٠- الفوريـــة نـــوار.
٤١- البســــــكويت .



الكيك بأنواعه .....

الكيكة الدسمة

المقادير ....

١. كوب سمن .
٢. $\frac{١}{٢}$ ٢ كوب دقيق .
٣. ٤ بيضات .
٤. $\frac{١}{٢}$ كوب لبن .
٥. عصير برتقاله .
٦. ٢ بيكنج بودر.
٧. ٣٠٠ جرام سكر.

خطوات العمل :

١- يخلط السمن مع السكر ويخفق بالمضرب جيداً حتى يصبح مثل القشطة .

٢- يضاف البيض إلي هذا الخليط .

٣- يضاف الدقيق إلي كل هذا المخلوط مع اللبن والعصير ويعجن جيداً .

٤- يصب هذا الخليط في صنية مبطنة بالسمن .

٥- توضع في الفرن علي أن تكون النار هادئة .

٦- تزين بجوز الهند المبشور مع حشو الكريمة .

كيك البرتقال

المقادير ....

١. $\frac{٣}{٤}$ كوب سمن .

٢. ٣ كوب دقيق .

٣. ٤ بيضات .

٤. فانيليا .

٥. $\frac{١}{٢}$ كوب عصير برتقال .

٦. ذرة ملح .

خطوات العمل :

١- يخلط السمن مع السكر ويخفق بالمضرب جيداً حتى يصبح مثل القشطة .

٢- يضاف البيض إلي هذا الخليط .

٣- يضاف الدقيق إلي كل هذا المخلوط مع العصير ويعجن جيداً .

٤- يصب هذا الخليط في صينية مبطنة بالسمن .

٥- توضع في الفرن علي أن تكون النار هادئة .

٦- تزين بجوز الهند المبشور مع حشو الكريمة .

كيك الزبادى

المقادير ....

١. ٢ ملعقة سمن كبيرة .

٢. كوب واحد سكر.

٣. ٤ بيضات .

٤. ٣ جرام فانيليا .

٥. ٢ كوب دقيق .

٦. علبة زبادى .

٧. ملعقة بودر.

٨. $\frac{1}{2}$ ملعقة مبشور قشر برتقال أو ليمون .

طريقة العمل :

١- يتم تبطين الصنية بعد دهانها وإشعال الفرن .

٢- يضرب السمن مع السكر حتى يتجانس .

٣- يخفق البيض .

٤- يتم إضافة الدقيق والبودر إلي هذا الخليط مع الزبادى .

٥- يصب هذا الخليط في الصينية ويوضع في الفرن والنار تكون هادئة .

٦- يقلب هذا الكيك علي منخل سلك في مكان ليس فيه تيارات هوائية .

كيك الشيكولاته

المقادير ....

١. $\frac{1}{2}$ ٢ كوب دقيق + ذرة ملح .

٢. واحد كوب بودر.

٣. ٤ بيضات .

٤. $\frac{3}{4}$ كوب سمن .

٥. $\frac{1}{2}$ كوب لبن .

٦. ملعقة بيكنج بودر.

٧. ملعقة فانيليا + ملعقة كاكاو.

طريقة العمل :

١- يضرب السمن مع البيض حتى يصبح مثل القشطة مع السكر.

٢- يضاف الدقيق إلي البيض والسكر والبودر ويضاف اللبن إليهم .

٣- تصب في الصينية بعد تبطينها وتوضع في الفرن في حرارة متوسطة أو هادئة .

٤- تقلب علي منخل .

٥- تترك لتبرد ثم تزين .

كيك جوز الهند

المقادير ....

١. $\frac{٣}{٤}$ كوب جوز الهند .

٢. $\frac{٣}{٤}$ كوب سمن .

٣. واحد كوب سكر.

٤. $\frac{١}{٢}$ ١ كوب دقيق .

٥. فانيليا .

٦. ملعقة بودر.

٧. لبن حسب الحاجة .

٨. كوب ماء بالليمون .

طريقة العمل :

١- يضرب السمن مع البيض حتى يصبح مثل القشطة مع السكر.

٢- يضاف الدقيق إلي البيض والسكر والبودر وماء الليمون ويضاف اللبن إليهم وكوب الماء بالليمون ويضرب جيداً.

٣- تصب في الصينية بعد تبطينها وتوضع في الفرن في حرارة متوسطة أو هادئة .

٤- تقلب علي منخل .

٥- تترك لتبرد ثم تزين .

كيك العسل

المقادير ....

١. ٣ بيضات .
٢. ٣ كوب دقيق .
٣. $\frac{١}{٤}$ كوب عسل أسود .
٤. ١ كوب سكر.
٥. ملعقة بودر.
٦. ذرة ملح .
٧. ملعقة قرنفل أو قرفة .

طريقة العمل :

١- يضرب السمن مع البيض حتى يصبح مثل القشطة مع السكر.
٢- يضاف الدقيق إلي البيض والسكر والبودر ويضاف العسل إليهم .
٣- تصب في الصينيه بعد تبطينها وتوضع في الفرن في حرارة متوسطة أو هادئة .
٤- تقلب علي منخل .
٥- تترك لتبرد ثم تزين .

الكيك الأسفنجى

المقادير ....

١. $1\frac{1}{2}$ كوب دقيق .

٢. واحد ملعقة بودر.

٣. ٧ بيضات .

٤. فانيليا .

٥. ذرة ملح .

٦. شيكولاتة حسب اللزوم .

طريقة العمل :

١- إشعال الفرن حتى يأخذ حرارته الطبيعية .

٢- يضرب البيض جيداً .

٣- يضاف الملح والبودر إلي الدقيق ويقلب جيداً .

٤- تضاف الفانيليا والشيكولاته حسب اللزوم .

٥- تدهن الصينية بالسمن ويوضع العجين علي مرتين بينهم الحشو.

٦- يعجن هذا العجين جيداً ثم يوضع في الصينية بسمك ٣ سم ويوضع في الفرن في نار هادئة ويقلب علي منخل سلك ليبرد ويزين بعد خروجه من الفرن .

كيك البسطا فلورا

المقادير ....

١. ٤ بيضات .

٢. كوب سمن .

٣. كوب سكر.

٤. ٣ كوب دقيق .

٥. $\frac{١}{٢}$ كوب بودر + فانيليا .

طريقة العمل :

١- يضرب السمن مع السكر جيداً ثم يضاف البيض والفانيليا .

٢- ينخل الدقيق جيداً ويضاف إلي هذا المخلوط .

٣- يوضع هذا الخليط في الصينية المدهونة بالسمن علي أشكال حسب الرغبة ويفضل أن يضاف إليها المربي وخصوصاً مربة المشمش .

كيك الكريز

المقادير ....

١. $1\frac{1}{2}$ كوب دقيق .

٢. $\frac{1}{8}$ زبده بلدى .

٣. قليل من الملح .

٤. ٢ ملعقة بودر.

٥. ٣ ملاعق سكر.

٦. لبن حسب اللزوم .

٧. ٣ بيضات .

٨. $\frac{1}{8}$ كيلو كريز مقطع .

طريقة العمل :

١- يصب السكر مع الزبدة .

٢- يخفق البيض ويقلب مع هذا الخليط ويوضع الدقيق المنخول مع البودر والملح .

٣- يضاف الكريز مع اللبن مع العجين ويعجن جيداً ثم يصب في القوالب حسب الطلب .

كيك الفراشة

المقادير ....

١. ٢ كوب دقيق .

٢. ٢ ملعقة كبيرة ماء ساخن .

٣. كوب سكر + بودره .

٤. ٤ بيضات .

٥. كوب زبده .

٦. $\frac{1}{2}$١ ملعقة بودر .

طريقة العمل :

١- ينخل الدقيق والخميرة .

٢- يدعك الدقيق جيداً مع البيض والسكر والفانيليا .

٣- يضاف إليه السكر والماء والزبد ويدعك كل ذلك جيداً .

٤- يوضع في الصينية المدهونة بقليل من السمن ويخبز في نار هادئة .

كيك عيد الميلاد

المقادير ....

١. ٣ كوب دقيق .
٢. كوب سكر ناعم .
٣. ٢ ملعقة كربوناته .
٤. كوب زبده .
٥. ملعقة توابل .
٦. ٥ بيضات .
٧. $\frac{1}{2}$ ملعقة ملح .
٨. $\frac{1}{2}$ كيلو فاكهة مثل (التين – زبيب – لوز مبشور) .

طريقة العمل :

١- ينخل الدقيق والخميرة .
٢- يدعك الدقيق جيداً مع البيض والسكر والفانيليا .
٣- يضاف إليه السكر والماء والزبد ويدعك كل ذلك جيداً .
٤- يوضع في الصينية المدهونة بقليل من السمن ويخبز في نار هادئة .



كيك العسل بدون بيض

المقادير ....

١. واحد كوب دقيق .
٢. ٢ ملعقة سمن .
٣. ٢ ملعقة سكر ناعم .
٤. ٢ ملعقة زبيب .
٥. ٣ ملعقة عسل أسود .
٦. مسحوق جوز الطيب .
٧. ملعقة خل .
٨. ملعقة كربوناته .
٩. $\frac{1}{4}$ كوب لبن .

طريقة العمل :

١- يفرك السمن جيداً مع الدقيق .
٢- يدفئ اللبن ويقلب علي الدقيق مع الكربوناته .
٣- يضاف اللبن ويقلب جيداً ثم يوضع في الصينية علي نار هادئة .

كيك الذرة

المقادير ....

١. كوب دقيق ذرة .
٢. ٥ بيضات .
٣. $\frac{٣}{٤}$ كوب سكر.
٤. ملعقة خميرة .
٥. بودر + فانيليا .
٦. $\frac{١}{٢}$ كوب سمن .

طريقة العمل :

١- يخلط السمن مع السكر مع البيض ويخفق بالمضرب جيداً حتى يصبح مثل القشطة .
٣- يضاف الدقيق إلي كل هذا المخلوط ويضرب جيداً .
٤- يصب هذا الخليط في صينية مبطنة بالسمن .
٥- توضع في الفرن علي أن تكون النار هادئة .

التورته

• التورته الأمريكية :

المقادير ....

١- يصنع الكيك بنفس الطرق السابقة وهو الكيك الأسفنجى . ويزين بالشيكولاته والكريم وتصب الحلوى من الماء والسكر أو الماء وعسل النحل علي أن يكون أحدهما بارد والأخر ساخن .

• تورتة الشيكولاتة :

المقادير ....

١- يعد الكيك الأسفنجى ويضاف إليه مقدار من حلوى الشيكولاتة بالزبد.

٢- $\frac{1}{2}$ كوب ماء .

٣- قليل من واحدات الكريز.

طريقة العمل :

١- يشق الكيك إلي نصفين .

٢- يضاف حلوى الشيكولاتة بين الطبقتين .

٣- يزين من الجوانب بالشيكولاتة .

٤- يرش عليها الفيرميسيل .

٥- توضع في الثلاجة لمدة ساعة ونصف علي الأقل ثم تقدم علي المائدة .

التورتة الألمانية

المقادير ....

١. كيك أسفنجي حسب الحاجة .

٢. كوب كريم شانتيه .

٣. ٣ ملاعق مربى .

٤. $\frac{١}{٢}$ كوب مكسرات .

طريقة العمل :

١- يشق الكيك إلي نصفين .

٢- يوضع هذا الحشو من المكسرات بين طبقات الكيك .

٣- يدهن السطح بالمربى والكريم شانتيه .

٤- يتم تزين التورتة من أعلي ومن الجوانب بالبندق والكريم شانتيه .

تـورتـة الـشيـكـولاتـة والـفـراولـة

المقادير ....

١. نفس مقدار الكيك .
٢. $1\frac{1}{2}$ كوب كريم شانتيه .
٣. ٣ ملاعق مربة فراولة .
٤. شيكولاتة فرميسيل .

طريقة العمل :

١- يشق الكيك إلي نصفين .
٢- يوضع هذا الحشو من المكسرات بين طبقات الكيك .
٣- يدهن السطح بالمربى والكريم شانتيه .
٤- يتم تزين التورتة من أعلي ومن الجوانب بالبندق والكريم شانتيه .

تورتة الجيلاتي

المقادير ....

١. تورتة أسفنجية.
٢. مكسرات.
٣. كريمة.
٤. كوب شراب سكر.
٥. كوب زبده.
٦. بياض ٥ بيضات.
٧. نقط لون للتجميل.

طريقة العمل :

١- يأخذ البياض ويضرب جيداً ويضاف إليه شراب السكر ويقلب جيداً.

٢- يضاف إليهم الزبد مع التقليب الجيد.

٣- يوضع الحشو بعد شق التورتة إلي نصفين ثم تزين وتوضع في الثلاجة.

تورتة جوز الهند

المقادير ....

١. ٢ كوب دقيق . .

٢. $1\frac{1}{2}$ كوب سكر ناعم .

٣. $\frac{1}{2}$ كوب زبدة .

٤. ٤ بيضات + فانيليا .

٥. $\frac{1}{2}$ باكو بيكنج بودر.

٦. $\frac{1}{2}$ كوب لبن .

٧. $\frac{1}{2}$ كوب جوز الهند .

طريقة العمل :

نفس الطرق السابقة ثم تشق بعد النضج في الفرن ويوضع في منتصفها المربي وجوز الهند أو أى حشو حسب الطلب .

تـورتة البسكـويت

المقادير ....

١. ٢ باكو بسكويت كبير.

٢. ٤ بيضات .

٣. فانيليا .

٤. كوب سكر بودره .

٥. ٢ ملعقة جوز الهند .

٦. كوب كريم أو قشطة اللبن .

طريقة العمل :

١- سكر مطحون + البسكويت .

٢- تضـرب القشـطة مـع السـكر مـع بيـاض البـيض مـع قليـل مـن الكاكـاو والفانيليا .

٣- يعجن العجين جيداً ثم يوضع في الصينية بعد دهانها بالزبد القليل .

٤- يدخل الفرن علي نار هادئة .

٥- يوضع في الثلاجة حوالى ساعة ونصف .

الجاتـــوة

- **جاتوه الملاك :**

المقادير ....

١. $1\frac{1}{2}$ كوب سكر.

٢. كوب دقيق .

٣. $\frac{1}{4}$ ملعقة ملح .

٤. بياض ١٠ بيضات .

٥. ملعقة مسحوق قرفة أو قرنفل .

٦. $\frac{1}{2}$ ملعقة فانيليا .

طريقة العمل :

١- يطحن السكر جيداً .

٢- ينخل الدقيق جيداً .

٣- يضاف السكر إلي الدقيق مع الملح .

٤- يخفق البيض ويضاف إليه مسحوق القرفة أو القرنفل والفانيليا ويقلب جيداً

٥- يصب في الصينية .

٦- يوضع في الفرن لمدة ٣٠ دقيقة .

٧- لا يقطع الجاتوه إلا بعد أن يبرد .

جاتوه الأكلير

المقادير ....

١. ٣ بيضة .

٢. ٣ ملعقة دقيق كبيرة .

٣. ملعقة زبدة .

٤. $\frac{1}{2}$ كوب ماء .

٥. ذرة ملح .

٦. فانيليا .

طريقة العمل :

١- يغلى الماء مع الزبد جيداً .

٢- يضاف الدقيق المنخول مع التقليب ويوضع كل ذلك علي النار مع التقليب لمدة خمس دقائق .

٣- يبرد هذا الخليط ثم يضاف البيض مع التقليب .

٤- تضاف الفانيليا .

٥- تشكل العجينة في كيس به بلبلة علي هيئة أصابع في الصينية المدهونة .

٦- تخبز في نار حامية .

٧- تفتح بعد ذلك وتحشي بالكريمة .

كريمة الأكلير

المقادير ....

١. كوب لبن .
٢. ملعقة كبيرة دقيق .
٣. ٢ بيضة .
٤. سكر للتحلية .
٥. فانيليا .
٦. ملعقة زبدة .

طريقة العمل :

١- يحمر الدقيق في الزبد .
٢- يضاف السكر واللبن .
٣- يضاف البيض المخفف والفانيليا .
٤- تبرد وتحشي بالجاتوة .
٥- يغطى وجهها بحلوى السكر.

الجاتوه الأسفنجى

المقادير ....

١. واحد ملعقة من مبشور قشر الليمون .
٢. كوب سكر منخول .
٣. صفار ٦ بيضات .
٤. $\frac{١}{٤}$ كوب ماء مغلى .
٥. ملعقة بيكنج بودر.
٦. عصير ليمونة .
٧. $\frac{١}{٤}$ ملعقة ملح .
٨. بياض ٦ بيضات .
٩. كوب دقيق .

طريقة العمل :

١- يخلط الليمون المبشور مع السكر .
٢- يخفق صفار البيض فقط ويضاف إليه السكر ومبشور الليمون تدريجياً .
٣- يضاف الماء المغلي إلي هذا الخليط ثم يبرد .
٤- يضاف عصير الليمون .
٥- ينخل الدقيق والملح ويوضع كل منهما مع البودر علي هذا الخليط .
٦- ويضاف صفار البيض ويدعك باليد جيداً يخفف بياض البيض ويضع ويقلب جيداً .
٧- يصب في القالب . ثم يوضع في الفرن لمدة ٤٥ دقيقة .

جاتوه الكولا

المقادير ....

١. $\frac{١}{٢}$ كوب شيكولاتة خام .

٢. $\frac{١}{٢}$ كوب زبدة .

٣. $\frac{٣}{٤}$ ١ كوب دقيق منخول .

٤. كوب كوكا كولا .

٥. ملعقة بودر.

٦. $\frac{١}{٤}$ ملعقة ملح .

٧. ٢ بيضة .

٨. $\frac{١}{٢}$ ملعقة كربوناته .

طريقة العمل :

١- تذاب الشيكولاته في حمام مائى وتترك لتبرد .

٢- ينخل الدقيق مع الملح مع البودر مع الكربوناته .

٣- تهرس الذبدة بالملعقة ويضاف إليها السكر.

٤- يضاف البيض المخفف إلي مهروس الذبدة .

٥- تضاف الشيكولاتة الذائبة .

٦- يضاف خليط الدقيق مع المكونات السابقة .

٧- تضاف الكولا وتقلب جيداً .

٨- تضع هذه العجينة في صنيتين وتوضع في فرن حامى لمدة $\frac{١}{٤}$ ساعة فقط .

جاتوه الفاكهة بالزنجبيل

المقادير ....

١. $\frac{1}{2}$ كوب سمن .
٢. $\frac{1}{2}$ كوب سكر.
٣. ٢ كوب دقيق .
٤. $\frac{1}{2}$ كوب زبيب .
٥. $\frac{1}{4}$ كوب جوز الهند مبشور.
٦. ملعقة كربوناته .
٧. ملعقة مسحوق قرنفل.
٨. ملعقة مسحوق زنجبيل .
٩. قليل من الملح .
١٠. ملعقة صغيرة مسحوق قرفة .
١١. بيضة واحدة .

طريقة العمل :

١- يضاف السمن إلي السكر ويقلب علي نار هادئة ثم يضاف إليهم اللبن ويترك حتى يبرد .

٢- ينخل الدقيق ويضاف إليه الملح والقرفة والزبيب وجوز الهند المبشور والبيضة ويقلب ويدعك جيداً .

٣- تدهن الصينية بالزبدة ويوضع فيها هذا العجين ثم يوضع في الفرن لمدة ٤٠ دقيقة

الجاتوه الذهبى

المقادير ....

١. ٢ كوب دقيق .

٢. $\frac{١}{٤}$ ١ كوب سكر.

٣. $\frac{١}{٢}$ كوب بودر.

٤. $\frac{١}{٢}$ ملعقة ملح .

٥. واحد كوب لبن حليب .

٦. $\frac{١}{٢}$ كوب سمن .

٧. $\frac{١}{٢}$ ملعقة فانيليا .

٨. عصير ليمونة .

٩. صفار ٤ بيضات .

طريقة العمل :

١- تدهن الصينية بالسمن ويرش عليها قليل من الدقيق الجاف .

٢- ينخل الدقيق ويضاف إليه الملح والسكر والبودر .

٣- يضاف اللبن والليمون والفانيليا والسمن ويدعك جيداً .

٤- يصب في الصينية ويضع في الفرن لينضج .



جاتوه البرتقال

المقادير ....

١. $1\frac{1}{2}$ كوب دقيق .

٢. $1\frac{1}{2}$ كوب سكر ناعم .

٣. $1\frac{1}{2}$ عصير برتقال .

٤. $\frac{1}{4}$ ملعقة ملح .

٥. بياض ٦ بيضات .

٦. قشر برتقال مبشور .

٧. فانيليا .

٨. صفار ٦ بيضات .

طريقة العمل :

١- ينخل الدقيق ويضاف إليه الملح .

٢- يخفف البيض ويضاف إليه السكر الناعم .

٣- يضاف صفار البيض ويقلب كل هذا الخليط جيداً مع إضافة الدقيق كله

٤- يضاف بياض البيض ومبشور البرتقال وباقي المقادير ويدعك جيداً .

٥- يصب في الصينية ويوضع في الفرن حتى ينضج في نار حامية .



جاتـوه اللـوز

المقادير ....

١. $2\frac{1}{2}$ كوب دقيق .

٢. ٣ ملاعق بودر.

٣. ٢ كوب سمن نباتى .

٤. ٣ ملاعق لبن .

٥. ٢ كوب سكر ناعم .

٦. ٣ بيضات .

٧. كوب لوز مبشور.

طريقة العمل :

١- يذاب السكر فى السمن جيداً .

٢- ينخل الدقيق ويضاف إليه البودر.

٣- يضاف البيض إلي هذا الخليط ويدعك جيداً .

٤- يضاف اللوز ويقلب كل ذلك جيداً .

٥- يضاف اللبن ويقلب ثم يوضع بالصينية ويوضع في نار حامية . ثم يترك ليبرد .

جاتوه البهارات

المقادير ....

١. $\frac{١}{٢}$ ٢ كوب دقيق .
٢. ملعقة قرفة .
٣. $\frac{١}{٢}$ ١ ملعقة بودر.
٤. $\frac{١}{٤}$ ملعقة ملح .
٥. ملعقة كربوناته .
٦. ملعقة مبشور جوز الهند .
٧. $\frac{١}{٢}$ كوب سكر.
٨. $\frac{٣}{٤}$ كوب زبدة .
٩. بياض ٣ بيضات .
١٠. $\frac{١}{٢}$ كوب لبن زبادى .

طريقة العمل :

١- يذاب السكر فى السمن جيداً .
٢- ينخل الدقيق ويضاف إليه البودر.
٣- يضاف البيض إلي هذا الخليط ويدعك جيداً .
٤- يضاف جوز الهند ويقلب كل ذلك جيداً .
٥- يضاف اللبن ويقلب ثم يوضع بالصينية ويوضع في نار حامية . ثم يترك ليبرد .

جاتوه المـوز

المقادير ....

١. $2\frac{1}{4}$ كوب دقيق .

٢. كوب موز مقطع .

٣. $\frac{1}{4}$ ملعقة بودر.

٤. ٢ بيضة .

٥. كوب موز مهروس .

٦. $\frac{1}{2}$ كوب زبدة .

٧. $\frac{1}{4}$ كوب لبن زبادى .

٨. $\frac{1}{2}$ ملعقة ملح .

٩. كربوناته .

١٠. $1\frac{1}{2}$ كوب سكر ناعم .

طريقة العمل :

١- ينخل الدقيق ويضاف إليه الملح والبودر والكربوناته ويضاف إليهم السكر ويدعك هذا الخليط جيداً .

٢- ثم يضاف الفانيليا وكوب الموز.

٣- ثم تضاف الزبدة مع الموز المهروس ثم يضاف الزبادى ويقلب جيداً ويضاف البيض .

٤- تدهن الصينية بالسمن ويصب هذا الخليط فيها .

● الكريمـة :

كريمة الكسترد بالكرامل

المقادير ....

١. ٢ كوب لبن .
٢. ٥ بيضات .
٣. ٥ ورقات جيلاتين .
٤. $\frac{1}{2}$ كوب دقيق .
٥. ٤ ملاعق كرامل .
٦. ملعقة نشا .
٧. ٢ ملعقة كريم شانتيه .
٨. ٤ ملاعق كبيرة سكر.

طريقة العمل :

١- يضاف السكر إلي الماء ويوضع علي النار حتى يغلى ويتحول إلي اللون الأصفر الغامق .
٢- يصب الكرامل الساخن في قالب مدهون بالزبدة الدافئة .
٣- يضاف كريمة الكستر.
٤- تضاف الفانيليا .
٥- يصب في القالب المعد لذلك .

كريمة الكسترد بالشيكولاته

المقادير ....

١. ٢ كوب لبن .

٢. ٥ بيضات .

٣. ٥ ورقات جيلاتين .

٤. $\frac{1}{2}$ كوب دقيق .

٥. ٤ ملاعق شيكولاته .

٦. ملعقة نشا .

٧. ٢ ملعقة كريم شانتيه .

٨. ٤ ملاعق كبيرة ماء .

طريقة العمل :

١- يخلط السكر مع الشيكولاته والكستر مع البيض مع اللبن البارد ويقلب كل ذلك جيداً ويضرب بالمضرب وتضاف بعد ذلك الفانيليا . تضاف ورقات الجيلاتين والماء الساخن .

٢- يضاف الكريم شانتيه ثم يغطي أو يدهن الكيك أو الجاتوه أو التورتة المراد تزينها بهذه الكريمة .

الكريمة باتسيير

المقادير ....

١. ٣ كوب لبن .

٢. ٥ بياض بيضة .

٣. كوب سكر ناعم .

٤. $\frac{١}{٢}$ ملعقة فانيليا .

طريقة العمل :

١- يخلط ٢ ملعقة دقيق ناعم منخول مع السكر الناعم مع الفانيليا ثم يضاف إلي ذلك بياض البيض مع اللبن .

٢- يوضع هذا الخليط علي نار هادئة حتى يغلى .

٣- يصب في إناء ثم يقلب حتى يبرد .

٤- يمكن أن يوضع في قوالب ويزين بالمكسرات .

الكريمة الإنجليزية

المقادير ....

١. ٣ بياض بيضة .
٢. ملعقة كستر.
٣. ملعقة بودر .
٤. كوب سكر خشن .
٥. ٢ كوب لبن مغلي .
٦. ١/٢ ملعقة فانيليا.

طريقة العمل :

١- يقلب السكر مع الكسترد ثم يضاف بياض البيض .
٢- يصب اللبن المغلي علي هذا الخليط مع التقليب بالمضرب جيداً .
٣- يوضع علي نار هادئة ويقلب بإستمرار.
٤- يرفع من علي النار مع التقليب حتى يبرد .

كريمة الشيكولاته بالبندق

المقادير ....

1. ٣ بياض بيضة .
2. ملعقة كسترد .
3. ملعقة بودر .
4. ملعقة شيكولاته .
5. بندق .
6. كوب سكر خشن .
7. ٢ كوب لبن مغلي .
8. $\frac{١}{٢}$ ملعقة فانيليا .

طريقة العمل :

١- يقلب السكر مع الكسترد مع الشيكولاتة ثم يضاف بياض البيض .

٢- يصب اللبن المغلي علي هذا الخليط مع التقليب بالمضرب جيداً .

٣- يوضع علي نار هادئة ويقلب بإستمرار.

٤- يرفع من علي النار مع التقليب حتى يبرد .

الكريـم كرامـيل

المقادير ....

١. ٦ كوب لبن .

٢. قشر ليمونة مبشور.

٣. $\frac{١}{٢}$١ كوب سكر ناعم .

٤. $\frac{١}{٤}$ ملعقة خل .

٥. ٧ بيضات .

٦. $\frac{١}{٢}$١ كوب سكر للحرق .

٧. $\frac{١}{٢}$ ملعقة فانيليا .

طريقة العمل :

١- يوضع $\frac{١}{٢}$ ١ كوب السكر علي النار حتى يذاب ويصبح بني اللون (الحرق).

٢- يترك السكر ليبرد ثم يوضع عليه اللبن والبيض والسكر الباقي الناعم والليمون والخل والفانيليا ويترك علي النار $\frac{١}{٤}$ ساعة .

٣- يضاف كل هذا الخليط إلي السكر المحروق .

٤- يوضع كل ذلك في حمام مائى هادئ .

٥- يوضع كل هذا الخليط بعد ذلك في الثلاجة لمدة عشر ساعات علي الأقل .

القطايف بالقشطة

المقادير ....

١. $\frac{1}{2}$ كيلو قطايف .

٢. $\frac{1}{2}$ كيلو قشطة .

٣. ٣ كوب شراب + السكر + ملعقة سمن + فانيليا .

٤. $\frac{1}{2}$ كوب مربة مشمش .

طريقة العمل :

١- تحشى القطايف بالقشطة وتلصق الأطراف بعد أن تطوى نصفين ويوضع المربي بين الطرفين .

٢- تقلى في الزيت وتنشل .

٣- يضاف إليها الشراب وهو بارد وهى ساخنة أي يكون أحدهما بارد والأخر ساخن .

قطايف الجبنة

المقادير ....

١. كيلو قطايف .

٢. $\frac{١}{٢}$ كيلو جبن راكوتا .

٣. $\frac{١}{٢}$ كوب مربة مشمش .

٤. $\frac{٣}{٤}$ كوب سمن .

٤. شراب السكر.

٥. $\frac{١}{٢}$ ملعقة ليمون .

٦. $\frac{٣}{٤}$ كوب ماء زهر.

طريقة العمل :

١- تحشى القطايف بالجبن ملعقة لكل قطعة .

٢- يدهن القرص ويرص في صينية مدهونة بالسمن .

٣- يوضع في الفرن حتى الأحمرار.

٤- يضاف الشراب بعد الخروج من الفرن ويكون أحدهما بارد والأخر ساخن .

الجلاش

- **الجلاش :**

المقادير ....

١. $\frac{١}{٢}$ كيلو جلاش طازج .
٢. ٣ ملاعق سكر .
٣. بندق مفروم .
٤. $\frac{١}{٢}$ ملعقة فانيليا .
٥. ٤ ملاعق سمن .
٦. شراب السكر .

طريقة العمل :

١- يقسم الجلاش إلي نصفين .

٢- تدهن الصينية بالزبدة .

٣- يضع النصف الأول من الجلاش ويرش بالسمن ويضع البندق ثم يوضع النصف الأخر وتقطع بالسكينة .

٤- يوضع في الفرن حتى الأحمرار.

٥- بعد أن يخرج من الفرن يوضع الشراب وهو بارد علي الجلاش ويكون الجلاش ساخن ويمكن أن يقسم الجلاش في الصينية صوابع أو مرابعات أو مثلثات أو أشكال مختلفة حسب الرغبة عند التناول .

العجمية

المقادير ....

١. $\frac{١}{٢}$ ملعقة سمن كبيرة .

٢. $\frac{١}{٢}$ كوب عسل نحل .

٣. $\frac{١}{٤}$ ملعقة ريحة الكعك .

٤. ملعقة كبيرة ماء .

٥. ٢ ملعقة دقيق .

٦. ملعقة سمسم .

٧. $\frac{١}{٢}$ ملعقة قرفة .

٨. $\frac{١}{٢}$ ملعقة مغات .

طريقة العمل :

١- يقدح السمن مع الدقيق والسمسم .

٢- يضاف العسل ويعاد التسخين .

٣- يضاف الماء ويقلب جيداً وباقي المقادير ويضع علي النار لمدة خمس دقائق ثم يرفع من علي النار.

الكنافـــة

- **الكنافة بالقشطة أو غيرها :**

المقادير ....

١. $\frac{١}{٢}$ كيلو كنافة .

٢. كيلو قشطة .

٣. كوب سمن .

٤. ٣ كوب شراب سكر.

٥. واحد كوب ماء + ملعقة صغيرة من عصير الليمون + نقطة ماء زهر.

طريقة العمل :

١- تدهن الصينية بالسمن .

٢- يذاب السمن أو الزيد . تفكك شعيرات الكنافة .

٣- توضع الكنافة في الصينية نصف الكمية فقط ثم توضع القشطة . ثم يوضع باقي الكنافة ويضغط عليها جيداً .

٤- تضع في الفرن حتى الإحمرار.

٥- ثم يوضع عليها شراب السكر ويكون أحدهما بارد والأخر ساخن .

٦- يمكن حشو الكنافة بالمكسرات بدل القشطة حسب الرغبة بالكسترد أو البندق أو اللوز أو غير ذلك ويمكن أيضاً تقطيع الكنافة إلي مثلثات أو دوائر أو أصابع حسب رغبة التناول .

بلح الشام

● بلح الشام :

المقادير ....

١. ٢ كوب دقيق .
٢. فانيليا + ذرة ملح .
٣. ٤ ملاعق زيت .
٤. $\frac{3}{4}$ كوب ماء أو لبن .
٥. ٢ بيضة .
٦. زيت للقلية .

طريقة العمل :

١- يخلط الزيت مع الماء أو اللبن ويرفع بعد ذلك من علي النار.

٢- يضاف الدقيق وقليل من الملح ويقلب .

٣- يوضع علي النار ويقلب جيداً ثم يدعك .

٤- توضع هذه العجينة في قرطاس أو كيس قماش يكون طرفه مثل (القمع).

٥- يضغط علي هذا القرطاس حتى تنزل منه الأصابع في الزيت للقلى وتكون في حجم أصابع الكفتة ويترك حتى الأحمرار ثم ينشل من زيت القلي .

٦- ثم يوضع في شراب السكرى ويكون أحداهما بارد والأخر ساخن .

لسان القطة

المقادير ....

١. بياض ٤ بيضات .

٢. $\frac{1}{2}$ ٣ ملعقة قشطة .

٣. $\frac{1}{2}$ كوب سكر بودرة .

٤. كوب دقيق منخول .

٥. ٣ ملاعق زبدة .

٦. قليل من الملح .

طريقة العمل :

١- يخفف بياض البيض جيداً مع الملح .

٢- يضاف سكر البودرة ويقلب جيداً ثم القشطة .

٣- يدهن الصاج بالزبدة ويسقط العجين فيه بواسطة القمع الخاص بذلك وتكون القطع متباعدة .

٤- يوضع هذا الصاج في فرن متوسط الحرارة .

البقـــلاوة

المقادير ....

١. ٢ كوب سمن .

٢. كوب سكر .

٣. كيلو جلاش .

٤. كوب فستق ناعم .

٥. ٣ أكواب جوز هند ناعم .

٦. ٤ أكواب شريات الكنافة .

طريقة العمل :

١- يذاب السمن علي نار هادئة .

٢- تدهن الصينية بالسمن .

٣- توضع طبقة من الجلاش في الصينية نصف الكمية فقط ثم يوضع الحشو من جوز الهند والفستق أو المراد الحشو به ويضاف السكر.

٤- ثم يوضع باقي الكمية بحيث تكون الطبقة السفلي من الجلاش ستة رقائق والعليا ستة رقائق وبينهم الحشو.

٥- يوضع في الفرن حتى الأحمرار.

٦- يوضع الشراب بعد خروج البقلاوة من الفرن ويكون أحدهما ساخن والأخر بارد .

المايونيز

المقادير ....

١. $\frac{١}{٢}$ ٣ ملعقة نشا .

٢. كوب ماء .

٣. ذرة ملح + فلفل .

٤. ملعقة خل .

٥. $\frac{١}{٤}$ كوب زيت .

٦. $\frac{١}{٤}$ ملعقة سكر.

٧. صفار ٢ بيضة .

٨. عصير ليمونه .

٩. ملعقة مسطردة .

طريقة العمل :

١- يضاف الملح والخل والمسطردة والفلفل والزيدة والزيت ويضرب كل ذلك بمضرب البيض .

٢- يضاف النشا والماء والسكر ويوضع علي النار مع التقليب .

٣- يضاف عصير الليمون ويضرب بالمضرب في أتجاه واحد بعد إضافة النشا.

المسطـردة

المقادير ....

١. $\frac{١}{٢}$ كيلو بصل مبشور.

٢. $\frac{٣}{٤}$ كوب خل .

٣. $\frac{١}{٢}$ ملعقة مسحوق مسطردة .

٤. $\frac{١}{٢}$ كيلو طماطم.

٥. ٨ ملاعق عنب.

طريقة العمل :

١- يضاف البصل إلي الخل ويوضع كل ذلك علي النار حتى يستوى البصل ثم تضاف إليها المسطردة ويوضع كل ذلك علي النار لمدة عشر دقائق .

٢- يضاف العنب والطماطم.

٣- يعاد رفع ذلك من علي النار مع التقليب .

٤- يوضع ذلك في قوالب تقديم المائدة ويحفظ في مكان بارد .

الفطير

• الفطيرة الدسمة :

المقادير ....

١. $\frac{1}{2}$ كيلو دقيق .
٢. كيس بودر + خميرة .
٣. ١٠٠ جرام سمن .
٤. ١٠٠ جرام لبن + ٥٠ جرام ماء .
٥. فانيليا + البيكنج بودر.
٦. سكر أو ملح حسب الحاجة .

طريقة العمل :

١- يدعك الزبد بالسكر أو الملح حسب الطلب .
٢- ينخل الدقيق جيداً ويضاف إليه البيكنج بودر والفانيليا .
٣- يعجن كل ذلك مع اللبن حتى تكون هذه العجينة سميكة وتقطع قطع صغيرة .
٤- ثم تخبز مثل رقائق الجلاش .
٥- توضع بعض الرقائق فوق بعضها ثلاث رقائق ثم الحشو ثم ثلاث رقائق الأخري ثم ترفع في الفرن حتى الإحمرار.

الفطير بالكريمة

المقادير ....

١. ٢ كوب دقيق .

٢. ٥٠ جرام خميرة .

٣. $\frac{١}{٢}$ كوب سكر .

٤. $\frac{١}{٤}$ كوب زبادى .

٥. فانيليا .

٦. ٢ كوب لبن .

٧. ٢ ملعقة دقيق .

٨. ٢ بيضة .

٩. سكر ناعم .

طريقة العمل :

١- تذاب الخميرة في قليل من الماء والسكر والماء الدافئ بقدر الحاجة ويضاف الدقيق إلي هذا الخليط وتعجن هذه العجينة وتترك لتختمر .

٢- يخفق السمن مع الزبادى والفانيليا ثم يضاف إلي الخليط الأول (هذا هو الحشو) ثم تخبز رقائق وتوضع فوق بعضها والحشو وسط هذه الرقائق .

٣- تدخل الفرن لمدة $\frac{١}{٤}$ ساعة حتى يصفر لونها وتوضع داخل صينية مدهونة بالزبدة ثم تزين من أعلي بالكريمة .

فطيرة الفوليتاج

المقادير ....

١. $\frac{1}{2}$ كيلو زيده .

٢. ١ كيلو دقيق .

٣. ذرة ملح .

٤. ملعقة عصير ليمون .

٥. ملعقة بيكنج بودر.

٦. ٢ بيضة .

٧. $\frac{1}{2}$ كوب ماء بارد .

طريقة العمل :

١- ينخل الدقيق مع الملح مع البودر ويعجن بالماء والبيض .

٢- يرش لوح خشب بالدقيق وتفرد عليه .

٣- تفرد الرقائق جيداً ويوضع عليها الزبدة ويوضع حوالي ٥ أو ٧ رقائق فوق بعض في منتصفهم الحشو.

٤- تضع في الفرن لمدة عشر دقائق فقط .

فطير الذرة

المقادير ....

١. $\frac{٣}{٤}$ كيلو دقيق ذرة .

٢. $\frac{١}{٤}$ كيلو سكر ناعم .

٣. ٨ بيضات .

٤. فانيليا .

٥. ذرة ملح .

٦. $\frac{٣}{٤}$ ملعقة بودر.

٧. ١ $\frac{١}{٢}$ كوب سمن .

٨. $\frac{١}{٢}$ كوب لبن .

طريقة العمل :

١- يرب البيض ويضاف إليه السكر .

٢- يضاف إلي الخليط الأول السمن .

٣- ينخل الدقيق ويضاف إليه البودر والملح .

٤- وتوضع كل هذه المقادير في إناء ويعجن جيداً باللبن والماء .

٥- وتوضع هذه العجينة في صينية مدهونة بالزيد ثم توضع علي النار لمدة عشر دقائق فقط .

فطير التفاح بالكريمة

المقادير ....

١. طبق مسطح من العجينة السابقة .
٢. ٤ معالق تفاح مبشور .
٣. ٣ ملاعق سكر ناعم .
٤. ½ كيلو كريمة .
٥. بيضة لدهان السطح .

طريقة العمل :

١- تفرد عجينة الفطير مثل الطريقة السابقة .
٢- يخلط التفاح المبشور بالسكر والبودر .
٣- يتم وضع مبشور التفاح وسط الرقائق .
٤- توضع في الفرن لمدة ٣٥ دقيقة .

فطير الفاكهة

المقادير ....

١. طبق مسطح من العجينة السابقة .

٢. الفاكهة حسب الحاجة .

٣. ٣ ملاعق سكر ناعم .

٤. $\frac{1}{2}$ كيلو كريمة .

٥. بيضة لدهان السطح .

طريقة العمل :

١- تفرد عجينة الفطير مثل الطريقة السابقة .

٢- يخلط أى نوع من الفاكهة حسب الطلب بالسكر والبودر ثم يتم وضعه وسط الرقائق .

٣- توضع في الفرن لمدة ٢٥ دقيقة .

هريسة الذرة

المقادير ....

١. $1\frac{1}{2}$ كوب دقيق ذرة .

٢. كوب سكر ناعم .

٣. $\frac{1}{4}$ كوب سمن .

٤. ٦ بيضات .

٥. ملعقة كربوناته .

٦. $\frac{1}{2}$ كوب لبن .

٧. فانيليا .

طريقة العمل :

١- يدعك السمن أو الزيت مع السكر مع الدقيق ويخفف بالبيض ثم تضاف الفانيليا ويقلب كل ذلك جيداً .

٢- تدهن الصينية بالزيت جيداً ثم تضع في الفرن حتى الأحمرار .

هريسة البندق

المقادير ....

١. ١ كوب سمن .
٢. $\frac{١}{٢}$ ١ كوب دقيق .
٣. ١ كوب سكر.
٤. ٢ علبة زبادى .
٥. $\frac{١}{٢}$ ملعقة بودر.
٦. ملعقة سمن بلدى .
٧. بضع حبات البندق .
٨. شراب سكرى .

طريقة العمل :

١- نفس الطريقة السابقة ويوضع البندق وسط العجينة بالصينية .



لقمة القاضى

المقادير ....

١. $\frac{١}{٤}$ كيلو دقيق .

٢. ٢٠ جرام خميرة .

٣. ذرة ملح + فانيليا.

٤. $\frac{١}{٤}$ كوب ماء دافئ .

٥. $\frac{١}{٢}$ ملعقة سكر .

٦. زيت للتحمير.

طريقة العمل :

١- تدعك الخميرة مع السكر حتى تسيل .

٢- ينخل الدقيق مع الملح وتعجن هذه العجينة بوضع كافة هذه المقادير ثم تترك لتخمر.

٣- ثم تقطع في حجم البلح وتقلي في الزيت .

٤- ثم يوضع عليها شراب سكرى يكون أحداهما بارد والأخر ساخن .

٥- ثم يرش عليها جوز الهند وتقدم علي المائدة .

سد الحنك

المقادير ....

١. $\frac{١}{٢}$ كيلو دقيق سميط .

٢. ٣ ملاعق سمن .

٣. ١ كوب سكر .

٤. ٢ كوب ماء .

٥. ٢ ملعقة ماء ورد + فانيليا .

طريقة العمل :

١- يقدح السمن ويحمر السميط جيداً .

٢- يذوب السكر في الماء مع الفانيليا .

٣- يرش هذا الشراب السكرى فوق السميط بعد التحمير.

البيتزا

المقادير ....

١. ١٠ جرام خميرة .

٢. $\frac{1}{4}$ ملعقة سكر.

٣. $\frac{1}{2}$ كوب ماء دافئ .

٤. ٢ كوب دقيق .

٥. $\frac{1}{2}$ ملعقة ملح .

٦. ملعقة زيت زيتون .

طريقة العمل :

١- تخلط الخميرة مع السكر مع الماء الدافئ ويهرس جيداً ويترك ليخمر.

٢- ينخل الدقيق ويوضع عليه الملح ويعجن هذا العجين ثم يفرد علي رخامة أو لوح خشبي توضع الرقائق فوق بعض وتدهن كل واحدة قبل أن توضع علي الأخري بالزيت وزيت الليمون وفي المنتصف الحشو.

طريقة عمل الحشو :

٨ طماطم مهروسة + ملح وفلفل + شرائح من لحم أو سمك أو جبن حسب الرغبة في الحشو + زيتون أسمر مقطع منزوع البذور يوضع هذا الحشو وسط البيتزا وتدخل الفرن داخل صينية ثم تترك لتبرد وتقطع حسب طريقة العرض علي المائدة .

البيتى فـور

المقادير ....

١. $\frac{١}{٢}$ كوب سمن .

٢. ٢ كوب دقيق .

٣. $\frac{١}{٢}$ ملعقة بودر .

٤. $\frac{٣}{٤}$ كوب سكر ناعم .

٥. فانيليا .

٦. ٢ بيضة .

٧. خميرة .

طريقة العمل :

١- يدعك السمن مع السكر ويضرب جيداً بالمضرب مع البيض والفانيليا والدقيق ويعجن .

٢- تضاف الخميرة إلي هذه العجينة .

٣- تشكل هذه العجينة حسب الشكل المرغوب فيه ويمكن أن يضاف إليها نوع من الفاكهة أو الكاكولا أو الشيكولاتة حسب الطلب والرغبة .

٤- ترص في ساج وتدخل الفرن حتى تنضج ويمكن أن تزين بالشيكولاتة بعد الخروج من الفرن .

صلصة البشامل

المقادير ....

١. ٢ ملعقة كبيرة زبده .

٢. ملعقة دقيق .

٣. $\frac{١}{٤}$ ملعقة ملح .

٤. بهارات .

٥. كوب لبن .

طريقة العمل :

١- يذاب الزبد فوق نار هادئة ثم يضاف إليه الملح والدقيق والبهارات .

٢- يضع هذا المخلوط علي النار مع اللبن ويقلب جيداً ثم يرفع من علي النار لمدة دقيقتين ثم يوضع مرة أخرى مع التقليب حتى تغلظ ويظل سميك .

المعمول

المقادير ....

١. ٤ كوب سمن .

٢. ٥ أكواب سميط .

٣. $\frac{١}{٢}$ كوب سكر ناعم .

٤. $\frac{١}{٢}$ كيلو بندق .

٥. كوب ماء دافئ + فانيليا .

٦. ملعقة بودر .

طريقة العمل :

١- يقدح السمن ويوضع السميط مع البودر يدعك جيداً ، يوضع البندق المكسر يضاف السكر والفانيليا ، ويقطع حسب الطلب ، يوضع في صينية مدهونة بالسمن ثم يوضع في الفرن .

قرص الشاى

المقادير ....

١. ٤ كوب دقيق .

٢. ذرة ملح .

٣. ٢ بيضة .

٤. ملعقة سمن .

٥. قطعة خميرة .

٦. ٣ ملاعق بندق مكسر.

٧. كوب ماء دافئ أو لبن بدل منه .

طريقة العمل :

١- تدعك الخميرة مع السكر والماء جيداً .

٢- ينخل الدقيق ويضع علي السمن مع الملح مع البيض ويعجن كل ذلك جيداً .

٣- يقطع هذا العجين علي هيئة كور صغيرة وتحشي بالبندق ثم تبطط قليلاً .

٤- وتدهن بالزيت وترص في الصينية .

٥- تضع في الفرن لمدة $\frac{١}{٤}$ ساعة .

٦- يرش عليها بعد ذلك السكر الناعم ثم تترك لتبرد .

البابـــاز

المقادير ....

١. ملعقة خميرة .

٢. كوب ماء .

٣. ٣ بيضات .

٤. ٣ كوب دقيق .

٥. ملعقة سكر.

٦. $\frac{١}{٢}$ كوب لبن دافئ.

٧. ملعقة سمن سائل.

طريقة العمل :

١- يخفق البيض جيداً .

٢- تصنع حفرة وسط الدقيق ويصب البيض واللبن على الدقيق مع السكر والخميرة ويعجن ذلك جيداً .

٣- توضع هذه العجينة فى القوالب الخاصة بذلك ثم توضع فى الفرن ثم يبلل وجه الباباز بالماء البارد بعد الخروج من الفرن ويضع عليه شراب السكر ويكون أحدهما بارد والأخر ساخن ويفضل إلا يقدم إلا فى اليوم التالى حتى تضيع رائحة الخميرة منه .

العاشورة

المقادير ....

١. ٤ كوب سكر.

٢. ٢ كوب غلة مبشورة .

٣. $\frac{1}{2}$ كوب نشا .

٤. لبن .

٥. مكسرات وزبيب وماء ورد .

طريقة العمل :

١- تغسل الغلة جيداً وتوضع على النار فى الماء حتى تغلى .

٢- يذوب النشا مع اللبن مع السكر وتوضع الغلة معهم مع التقليب الجيد حتى تلف .

٣- ترفع من على النار وتوضع فى أطباق ثم يرش عليها المكسرات .

٤- تضع فى الثلاجة لتبرد .

الملـــبن

المقادير ....

١. كيلو سكر.
٢. ٤ كوب ماء .
٣. ٥ ملاعق نشا .
٤. عصير ليمونة + ملعقة ماء مورد .
٥. سكر ناعم للرش .
٦. مكسرات .

طريقة العمل :

١- يذاب السكر فى الماء ، ويوضع على النار ويضاف إليه عصير الليمون ، يذاب النشا فى ماء بارد ويقلب ثم يوضع مع جميع المقادير على النار مع التقليب ثم توضع المكسرات .

الأكلير

المقادير ....

١. مقدار من عجينة الشو والحشو يكون كريمة مخفوقة .

طريقة العمل :

١- توضع عجينة الشو في كيس له بلبلة ويضغط عليه حتى تسقط منه العجينة على شكل أصابع ثم ترص في صينية مدهونة بالسمن ثم تدخل الفرن .

٢- ثم تشق من الجانب وتحشى بالكريمة أو المكسرات حسب الرغبة والطلب.

مهلبية قمر الدين

المقادير ....

١. $\frac{1}{2}$ كيلو جزر أصفر.

٢. ٢ كوب ماء .

٣. $\frac{1}{2}$ كيلو عصير برتقال مصفى .

٤. سكر للتحلية .

٥. ٢ ملعقة نشا .

طريقة العمل :

١- يضرب الجزر فى الخلاط ، يضاف إليه عصير البرتقال والسكر ويضع على النار، يذاب النشا فى ماء بارد ، ثم يضاف إلى المخلوط السابق على النار ثم يصب فى أطباق المائدة .



مهلبية النشا

المقادير ....

١. ٥ كوب لبن .
٢. $\frac{١}{٢}$ كوب نشا .
٣. $\frac{١}{٢}$ كوب ماء زهر .
٤. كوب لوز .
٥. كوب سكر .
٦. ٣ كوب عصير برتقال .

طريقة العمل :

١- يضاف النشا إلى الماء البارد ويذاب فيه .
٢- ثم يضاف اللبن ويغلى على النار جيداً .
٣- يضاف ماء الزهر .
٤- يضاف عصير البرتقال .
٥- تغرف فى الأطباق .
٦- يرش عليها اللوز الناعم أو المكسرات الأخرى .

ويمكن أن يضاف إليها اللون أو الفاكهة حسب الطلب والرغبة فى التناول .

الأرز باللبن

المقادير ....

١. $\frac{٣}{٤}$ كوب أرز .

٢. كيلو لبن .

٣. $\frac{١}{٢}$ كوب فستق أو بندق .

٤. كوب سكر.

٥. $\frac{١}{٢}$ ملعقة مستكة .

٦. $\frac{١}{٢}$ كوب ماء ورد .

طريقة العمل :

١- ينقى الأرز جيداً ويغسل .

٢- يضع على النار فى الماء ثم ينشل من الماء بعد التسخين . ثم يضاف إليه اللبن والسكر وماء الورد .

٣- ثم يغرف فى أطباق المائدة ويزين بالبندق أو الفستق أو المكسرات الأخرى .

قرع العسل

المقادير ....

١. واحد كيلو قرع عسلى .

٢. ماء ورد .

٣. $\frac{١}{٢}$ كيلو سكر.

٤. ٤ كوب ماء .

٥. $\frac{١}{٤}$ كيلو زبيب .

٦. $\frac{١}{٢}$ كوب جوز الهند .

طريقة العمل :

١- يغسل القرع ويبشر ثم يوضع على النار فى الماء ويضاف إليه السكر وماء الورد والزبيب وجوز الهند ويفضل إضافة قليل من ملح الليمون لحفظ قرع العسل .

الجيلى بالتوت

المقادير ....

١. $\frac{١}{٢}$ كيلو توت .
٢. $\frac{١}{٢}$ كوب ماء .
٣. عصير ليمونة .
٤. سكر.
٥. ورقة جيلاتين .

طريقة العمل :

١- يوضع الماء وعصير الليمون والتوت فى وعاء واحد .
٢- يسخن هذا الخليط على النار حتى الغليان .
٣- ينزل من على النار ويصفى بالقماش فى وعاء آخر.
٤- يذاب ورقة الجيلاتين فى ماء ثم يضاف إلى الخليط الأول .
٥- يغلى على النار كل هذا الخليط جيداً ثم يترك ليبرد ويفضل أن يوضع فى الثلاجة .

جيلى التفاح والبرتقال

المقادير ....

١. ٢ برتقالة .

٢. $\frac{1}{4}$ ١ كوب ماء .

٣. كوب سكر.

٤. $\frac{1}{2}$ كيلو تفاح مبشور.

٥. ٢٠ جرام جيلاتين .

طريقة العمل :

١- يقشر البرتقال أو يبشر التفاح أو الفاكهة المراد أضافتها إلى الجيلى .

٢- تضع هذه الفاكهة فى الماء وتوضع على النار ويضاف إليها السكر ثم يصفى بالقماش .

٣- ثم يذاب الجيلاتين فى ماء بارد ثم يضاف إلي النار حتى الغليان .

جيلى البهارات

المقادير ....

١. $\frac{١}{٢}$ كوب ماء .
٢. ٢ تفاحة صغيرة .
٣. عصير ليمونة .
٤. $\frac{١}{٢}$ كيلو توت .
٥. عصير ليمونة .
٦. بهارات .
٧. ٥٠ جرام جيلاتين .

طريقة العمل :

نفس الطريقة السابقة ويمكن عمل الجيلى بالبرقوق أو الزبيب أو أى نوع من الفاكهة بنفس الطريقة ونفس المقادير وتكون الفاكهة حسب الرغبة والطلب .

حلوى اللبن

المقادير ....

١. علبة لبن .

٢. $\frac{١}{٤}$ كيلو زبده .

٣. ٢ ملعقة شيكولاته .

٤. لون حسب الرغبة .

طريقة العمل :

١- يتم رب الزبدة جيداً ويضاف إليها اللبن ويقلب حتى يغلظ .

٢- تضاف الشيكولاتة وتلون حسب الطلب .

ويمكن أن تحشى بها التورتة أو تغطى بهذه الحلوى .

الحلوى السريعة

المقادير ....

١. ١٥٠ جرام زبده .
٢. $\frac{١}{٢}$ كوب سكر ناعم .
٣. ٣ بيضات + فانيليا .
٤. ملعقة كاكاو.

طريقة العمل :

١- تدعك الزبدة جيداً .
٢- يضاف إليها السكر والشيكولاتة .
٣- يضاف البيض ويخلط هذا الخليط جيداً .
٤- تضاف الفانيليا ويقلب كل ذلك جيداً .

الكرواسون

● **الكرواسون بالجبنة :**

المقادير ....

١. $1\frac{3}{4}$ كوب دقيق .
٢. $\frac{1}{2}$ كوب سمن .
٣. بيضة مخفوقه .
٤. $\frac{3}{4}$ ملعقة ملح .
٥. ٣ ملاعق ماء مثلج .
٦. $\frac{1}{2}$ كوب جبن أبيض .
٧. $\frac{1}{2}$ كوب جبنة رومى .

طريقة العمل :

١- ينخل الدقيق جيداً مع الملح .
٢- يرب السمن عليه ويضع الماء ويعجن هذا العجين جيداً .
٣- تترك العجينة مدة طويلة فى الثلاجة .
٤- ثم يشكل أشكال مستديرة أو حسب الطلب وتحشى بالجبن الرومى والأبيض.
٥- يدهن وجه القطع بصفار البيض .
٦- يوضع على صاج ثم يوضع فى الفرن حتى ينضج جيداً .

الكرواسون بالزعتر

المقادير ....

١. عجينة الكرواسون .

٢. صلصة طماطم .

٣. زعتر + بهارات .

٤. بقدونس .

٥. جبنة رومى .

طريقة العمل :

نفس الطريقة السابقة .

الكرواسون بالعصاج

المقادير ....

١. عجينة الكرواسون .

٢. بقدونس .

٣. عصاج .

طريقة العمل :

نفس الطريقة السابقة .

الكرواسون بلحم الفراخ

المقادير ....

١. عجينة الكرواسون .

٢. لحم فراخ .

٣. قليل من البشاميل .

٤. بقدونس .

طريقة العمل :

نفس الطريقة السابقة .

الكسكسى

المقادير ....

١. كيلو دقيق .

٢. قليل من الملح .

٣. $\frac{١}{٢}$ كيلو من السمن .

٤. قليل من الماء .

طريقة العمل :

١- ينخل الدقيق جيداً ثم يوضع فى إناء واسع .

٢- يذاب الملح فى الماء البارد .

٣- يرش الدقيق بقليل من الماء ويلف على سطح الدقيق باليد حتى يصبح بللورات من الدقيق الصغيرة مرة بعد مره .

٤- تغربل هذه البللورات باللغربال وتدعك الكبير منها حتى تصبح بللورات صغيرة .

طريقة الطهى :

١- يضع الكسكسى فى إناء ثم يوضع الإناء فى حله بها ماء ثم توضع على النار بطريقة الحمام المائى إن لم يكن هناك صينيه خاصة به بها ثقوب ويغطى بقطعة من القماش .

٢- يضاف إليه قليل من السمن شئ فشئ مع التقليب الهادئ وذلك لفك البللورات من بعضها .

المسكنية

المقادير ....

١. ٢ كوب دقيق .
٢. $\frac{1}{2}$ ١ كوب سكر ناعم .
٣. كوب قشطة .
٤. مكسرات مفرية .

طريقة العمل :

١- يقلب الدقيق مع السكر والقشطة .
٢- تدهن الصينية بالسمن الخفيف .
٣- تدخل الفرن حتى تنضج .
٤- تقدم باردة .

الجـوزية

المقادير ....

١. كوب سكر.

٢. فانيليا .

٣. بياض البيض .

٤. كوب جوز الهند .

طريقة العمل :

١- يضرب بياض البيض حتى يجمد . ثم يضاف إليه جوز الهند مع السكر والفانيليا .

٢- تضع فى الصينية المدهونة بالسمن ثم تضع فى الفرن ثم يدهن السطح بالسمن وتدخل الفرن مرة ثانية حتى تنضج .

الـرواثـــة

المقادير ....

١. كوب أرز.

٢. كوب لبن .

٣. كوب سكر.

٤. ملعقة سمن .

٥. مكسرات .

طريقة العمل :

١- يطحن الأرز جيداً .

٢- نضع الأرز مع اللبن مع السكر مع السمن فى إناء واحد .

٣- يوضع هذا الخليط على نار هادئة .

٤- تدهن الصينية بالسمن ثم نضع المكسرات ثم يوضع فوق المكسرات هذا الخليط ثم نرش باقى المكسرات على سطح هذا الخليط . ثم تدخل الفرن حتى تنضج .

٥- تقدم باردة .

الحلبة المعقودة

المقادير....

١. ٤ كيلو عسل أسود.

٢. $\frac{١}{٢}$ كيلو حلبة ناعمة.

٣. كيلو دقيق.

٤. $\frac{١}{٤}$ كيلو زيت.

٥. سمسم + فول سودانى مقشر.

طريقة العمل :

١- يقدح الزيت جيداً ثم يوضع الدقيق فيه جيداً مع التقليب حتى الأحمرار.

٢- يضع العسل الأسود والحلبة على هذا الخليط مع التقليب الجيد.

٣- يقلى السمسم والفول السودانى.

٤- يزين بالسمسم والفول السودانى هذا الخليط.

٥- تقدم باردة فى أطباق.

البسبوسة

المقادير ....

١. $\frac{١}{٢}$ كيلو دقيق سميط .

٢. $\frac{٣}{٤}$ كوب سمن .

٣. ٢ كوب لبن زبادى .

٤. فانيليا .

٥. كوب سكر .

٦. ملعقة دقيق كبيرة .

٧. ملعقة بودر صغيرة .

٨. ٢ ملعقة جوز الهند .

طريقة العمل :

١- ينخل السميط والدقيق جيداً والبودر .

٢- يضاف إلى هذا الخليط السكر .

٣- يضاف السمن إلى هذا الخليط ويقلب جيداً .

٤- تخبز فى صينية فى فرن ساخن .

٥- ثم يرش عليها شربات السكر ويكون أحدهما بارد والأخر ساخن .

العصيدة [التلبنية]

المقادير ....

١. ٤ كوب دقيق أو أرز مطحون حسب الرغبة والطلب .

٢. ٨ كوب سكر .

٣. ١٤ كوب ماء أو لبن .

٤. $\frac{1}{2}$ كوب كراوية .

٥. ٣ ملعقة قرفة .

٦. كوب بندق مبشور .

٧. كوب جوز الهند .

طريقة العمل :

١- يخلط الأرز أو الدقيق مع السكر والقرفة .

٢- ويضع اللبن أو الماء على النار حتى يسخن ثم تضاف هذه المقادير إلى الماء أو اللبن الساخن حتى تغلى مع التقليب .

٣- يغرف هذا الخليط فى أطباق ويزين بالمكسرات أو غيرها .

الكعك بأنواعه

- **كعك الفانيليا :**

المقادير ...

١. ٣ كوب دقيق .

٢. ذرة ملح .

٣. كوب سكر.

٤. ٤ بيضات .

٥. ١ $\frac{1}{2}$ كوب لبن .

٦. فانيليا .

٧. واحد كوب سمن .

٨. ٢ ملعقة بودر.

طريقة العمل :

١- ينخل الدقيق جيداً مع الملح والبودر.

٢- يرب السمن مع السكر والفانيليا ويقلب جيداً .

٣- يضاف اللبن إلى هذا الخليط مع التقليب وتقطع حسب الحجم والشكل المطلوب .

٤- تضع فى فرن متوسط الحرارة .

٥- يفضل أن تقلب على منخول .

٦- يرش بعد خروجه من الفرن بالسكر الناعم .

كعك الشيكولاتة

المقادير ....

١. ٣ كوب دقيق .

٢. ذرة ملح .

٣. كوب سكر.

٤. ٤ بيضات .

٥. $\frac{١}{٢}$ ١ كوب لبن .

٦. فانيليا .

٧. واحد كوب سمن .

٨. ٢ ملعقة بودر.

٩. ٣ ملاعق كاكاو.

طريقة العمل :

١- ينخل الدقيق جيداً مع الملح والبودر.

٢- يرب السمن مع السكر والفانيليا مع الكاكاو ويقلب جيداً .

٣- يضاف اللبن إلى هذا الخليط مع التقليب وتقطع حسب الحجم والشكل المطلوب .

٤- تضع فى فرن متوسط الحرارة .

٥- يفضل أن تقلب على منخول .

٦- يرش بعد خروجه من الفرن بالسكر الناعم .

كعك الكرملة

المقادير ....

١. ٣ كوب دقيق .

٢. $\frac{١}{٢}$ ١ كوب سكر ناعم .

٣. $\frac{١}{٢}$ ١ كوب لبن .

٤. ذرة ملح .

٥. $\frac{١}{٢}$ كوب بودر.

٦. $\frac{١}{٢}$ كوب ماء .

٧. ٣ بيضات .

طريقة العمل :

١- يضاف السكر إلى الماء ويقلب جيداً ويضع على النار حتى يغلى .

٢- تضع الكرملة على هيئة شريط على النار.

٣- يضاف إليها اللبن حتى تذوب فيه .

٤- تضاف كافة المقادير إلى هذا الخليط ويعجن جيداً ثم يقطع حسب الطلب ويسوى على نار متوسطة ويزين حسب الطلب .

كعك جوز الهند

المقادير ....

١. ٢ كوب دقيق .
٢. ٢ ملعقة بودر .
٣. ذرة ملح .
٤. $\frac{٣}{٤}$ كوب سمن .
٥. $\frac{١}{٤}$ كوب بودر .
٦. فانيليا .
٧. سكر ناعم .
٨. جوز الهند .
٩. ٤ بيضات .
١٠. كوب لبن .

طريقة العمل :

١- ينخل الدقيق جيداً مع الملح والبودر.

٢- يخفق السمن ويضاف إليه السكر ويقلب جيداً ، ويضاف البيض والدقيق إلى هذا الخليط ثم يضاف الفانيليا وجوز الهند ويترك بعد العجين لمدة نصف ساعة ثم يشكل ويقطع حسب الطلب ويسوى فى فرن بنار هادئة ثم يزين حسب الحاجة والطلب بعد أن يبرد ويمكن أن يزين بالسكر الناعم أو الكريمة .

ومن الممكن أن يضاف إليه الموز أو التين أو الكاكاو أو العنب مع العجين حسب الرغبة والطلب .

كعك الجيلى

المقادير ....

١. ٤ بيضات .

٢. ٢ كوب دقيق .

٣. ½ كوب سمن .

٤. ½ باكو بودر.

٥. كوب سكر ناعم .

٦. ½ كوب لبن .

٧. ٢ باكو جيلى بالفراولة أو حسب الطلب .

طريقة العمل :

نفس الطريق السابقة ثم تشق الكعكة إلى نصفين وتحشى بالجيلى ثم تضع فى الثلاجة بنفس مقدار الجيلى .

كعك أسفنجى بالموز

المقادير ....

١. كوب دقيق .

٢. $\frac{١}{٢}$ كوب سكر ناعم .

٣. $\frac{١}{٢}$ ملعقة كربوناته .

٤. ٢ بيضة .

٥. ذرة ملح .

٦. $\frac{١}{٢}$ كوب زبده .

٧. $\frac{١}{٢}$ كيلو موز.

٨. ذرة فانيليا .

طريقة العمل :

١- يهرس الموز.

٢- ينخل الدقيق مع الكربوناته ويضاف البيض والفانيليا ويدعك ذلك باليد جيداً .

٣- يصب هذا الخليط فى القوالب ويضع فى الفرن لينضج ثم يزين بالمربى أو المكسرات أو السكر الناعم .

الفورية نوار بالزبدة

المقادير ...

١. ٧ كيس بودر.

٢. نسكافيه .

٣. ٤ كوب دقيق .

٤. $\frac{١}{٢}$ ملعقة مبشور ليمون .

٥. $\frac{١}{٤}$ كوب كاكاو.

٦. ٣ كوب سكر سنترفيش .

٧. قليل من الملح .

٨. ٦ بيضات .

٩. $\frac{١}{٢}$ ملعقة فانيليا .

١٠. $\frac{١}{٢}$ ١ كوب ماء .

١١. $\frac{١}{٢}$ كوب زبدة ومن الممكن أن تكون بغير زبدة .

طريقة العمل :

١- يضاف البودر إلى الدقيق والكاكاو والملح والنسكافية .

٢- يذاب السكر فى الماء على النار ثم يضاف الزبد .

٣- يخفق البيض مع بشر الليمون مع الفانيليا .

٤- تضاف كل هذه المقادير إلى بعضها فى إناء واسع .

٥- يضع هذا العجين فى صينية مدهونة بالزبدة .

٦- يوضع فى الفرن .

٧- يزين بالكريم شانتيه بعد الخروج من الفرن .

البسكويت بأنواعه

• البسكويت المشكل :

المقادير ...

١. $2\frac{1}{2}$ كوب دقيق .

٢. $\frac{1}{2}$ كوب سكر ناعم .

٣. $\frac{1}{2}$ كوب سمن .

٤. ٢ بيضة .

٥. ملعقة بودر.

٦. فانيليا + خميرة .

طريقة العمل :

١- يضاف كل من السكر والسمن والفانيليا ويرب جيداً .

٢- ثم يضاف هذا الخليط إلى الدقيق مع الخميرة .

٢- يعجن هذا العجين جيداً .

٤- تقسم العجينة ثلاث أقسام القسم الأول يضاف إليه [لون فورلكر أخضر] والثلث الثانى يضاف إليه [كاكاو] والثلث الثالث يظل كما هو ويقطع بماكينة البسكويت حسب الطلب .

٥- يقطع إلى قطع صغيرة مكونة من هذه الألوان الثلاث بحيث تكون القطعة الواحدة ثلاثة أشكال .

٦- يضع هذا البسكويت فى فرن متوسط الحرارة ثم يهدء له بعد خمس دقائق على الأقل .

بسكويت بالمحلب

المقادير ...

١. ٣ كوب دقيق .

٢. $\frac{٣}{٤}$ كوب سمن .

٣. $\frac{١}{٤}$ كوب زيت .

٤. كوب سكر ناعم .

٥. ملعقة بيكنج بودر.

٦. لبن .

٧. ٢٠ حبة من المحلب المدقوق .

طريقة العمل :

١- يضرب السمن والزيت جيداً ويضاف السكر إليهم ويعاد ضربهم جيداً .

٢- يضاف هذا المخلوط إلى الدقيق والخميرة .

٣- يضاف اللبن والبودر إلى العجين .

٤- يشكل حسب الطلب ويضع فى الفرن .

بسكويت أصابع أبو فروه

المقادير ...

١. ٥ ملاعق كبيرة دقيق .
٢. ٥ ملاعق زبده .
٣. ٣ ملاعق سكر ناعم .
٤. ملعقة بودر.
٥. ٨ ملاعق أبو فروه ناعم .
٦. ٣ بيضات .
٧. فانيليا .
٨. سكر مطحون .

طريقة العمل :

نفس الطريقة السابقة ثم يرش السكر المطحون بعد تسويته من أعلى .

بسكويت بالمحلب

المقادير ...

١. ٣ كوب دقيق .
٢. $\frac{٣}{٤}$ كوب سمن .
٣. $\frac{١}{٤}$ كوب زيت .
٤. كوب سكر ناعم .
٥. ملعقة بيكنج بودر.
٦. لبن .
٧. ٢٠ حبة من المحلب المدقوق .

طريقة العمل :

١- يضرب السمن والزيت جيداً ويضاف السكر إليهم ويعاد ضربهم جيداً .
٢- يضاف هذا المخلوط إلى الدقيق والخميرة .
٣- يضاف اللبن والبودر إلى العجين .
٤- يشكل حسب الطلب ويضع فى الفرن .

بسكويت أصابع أبو فروه

المقادير ...

١. ٥ ملاعق كبيرة دقيق .
٢. ٥ ملاعق زبده .
٣. ٣ ملاعق سكر ناعم .
٤. ملعقة بودر.
٥. ٨ ملاعق أبو فروه ناعم .
٦. ٣ بيضات .
٧. فانيليا .
٨. سكر مطحون .

طريقة العمل :

نفس الطريقة السابقة ثم يرش السكر المطحون بعد تسويته من أعلى .



بسكويت وردات جوز الهند

المقادير ...

١. $1\frac{1}{4}$ كوب دقيق .

٢. $\frac{1}{4}$ كوب سكر بودرة .

٣. ٢ بيضة .

٤. فانيليا .

٥. معلقة بودر .

٦. ٢ ملعقة كبيرة جوز الهند .

٧. $\frac{1}{4}$ كوب سمن .

طريقة العمل :

١- ينخل الدقيق جيداً ويضاف إليه البودر .

٢- يضاف إليه جوز الهند .

٣- يخفق البيض والفانيليا والسمن .

٤- ثم يضاف هذا الخليط وباقى المقادير إلى الدقيق ويعجن جيداً .

٥- يقطع حسب الشكل المطلوب .

٦- يضع فى الصاج داخل الفرن ثم يخرج من الفرن ويشكل بأى نوع من أنواع المربة ثم يعاد إلى الفرن مرة أخرى لمدة خمس دقائق .

وعند خبيز البسكويت يجب إشعال الفرن قبل التسوية بمدة ١٥ دقيقة وأن تكون المقادير مناسبة وأن تكون العجينة بعيدة عن حرارة الفرن حتى لا تؤثر عليها الحرارة .



البسكويت البسيط

المقادير ...

١. ينخل الدقيق جيداً ومعه الخميرة وذرة الملح ويدعك كل ذلك بالسمن ثم يترك فى الهواء حوالى دقيقتان . ثم يضاف إليها قليل من النشا والمقادير حسب النسب السابقة .

طريقة العمل :

نفس الطريقة السابقة .

البسكويت الدسم

المقادير ...

١. يدعك الزبد حتى يصير مثل القشطة ثم يضاف إليه السكر.
٢. تضاف الفانيليا إلى الدقيق والخميرة والنشا والدقيق ثم تعجن هذه العجينة وتفضل أن تكون يابسة .

طريقة العمل :

يخبز فى الفرن لمدة عشر دقائق بعد أن يقطع حسب الطلب .

بسكويت وردات جوز الهند

المقادير ...

١. $1\frac{1}{4}$ كوب دقيق .

٢. $\frac{1}{4}$ كوب سكر بودرة .

٣. ٢ بيضة .

٤. فانيليا .

٥. معلقة بودر .

٦. ٢ ملعقة كبيرة جوز الهند .

٧. $\frac{1}{4}$ كوب سمن .

طريقة العمل :

١- ينخل الدقيق جيداً ويضاف إليه البودر.

٢- يضاف إليه جوز الهند .

٣- يخفق البيض والفانيليا والسمن .

٤- ثم يضاف هذا الخليط وباقى المقادير إلى الدقيق ويعجن جيداً .

٥- يقطع حسب الشكل المطلوب .

٦- يضع فى الصاج داخل الفرن ثم يخرج من الفرن ويشكل بأى نوع من أنواع المربة ثم يعاد إلى الفرن مرة أخرى لمدة خمس دقائق .

وعند خبيز البسكويت يجب إشعال الفرن قبل التسوية بمدة ١٥ دقيقة وأن تكون المقادير مناسبة وأن تكون العجينة بعيدة عن حرارة الفرن حتى لا تؤثر عليها الحرارة .

البسكويت البسيط

المقادير ...

١. ينخل الدقيق جيداً ومعه الخميرة وذرة الملح ويدعك كل ذلك بالسمن ثم يترك فى الهواء حوالى دقيقتان . ثم يضاف إليها قليل من النشا والمقادير حسب النسب السابقة .

طريقة العمل :

نفس الطريقة السابقة .

البسكويت الدسم

المقادير ...

١. يدعك الزبد حتى يصير مثل القشطة ثم يضاف إليه السكر.
٢. تضاف الفانيليا إلى الدقيق والخميرة والنشا والدقيق ثم تعجن هذه العجينة وتفضل أن تكون يابسة .

طريقة العمل :

يخبز فى الفرن لمدة عشر دقائق بعد أن يقطع حسب الطلب .

البسكويت الأسفنجى

المقادير ...

نفس المقادير السابقة ويضاف إليه البيض ويوضع بداخله الحشو ويقلب على منخل فى منتصف التسوية ويزين بالسكر المطحون

حشو البسكويت

المقادير ...

من الممكن حشو البسكويت حتى يكون عالى القيمة الغذائية والحشو يكون عبارة عن :

١. مربى بجوز الهند والمكسرات .
٢. حشو لوز.
٣. حشو الأناناس .
٤. حشو الشيكولاتة .

بسكويت الفانيليا

المقادير ...

١. ٤ كوب دقيق .

٢. معلقة بودر.

٣. ذرة ملح .

٤. ٢ بيضة + كيلو لبن .

٥. $\frac{١}{٢}$ ملعقة فانيليا .

٦. $\frac{١}{٢}$ ١ كوب سكر ناعم .

٧. كوب زبده .

طريقة العمل :

١- ينخل الدقيق جيداً ويضاف إليه البودر والملح ويدعك السمن ويعجن العجين بنفس الطرق السابقة للبسكويت والبيض والفانيليا ، ويقطع حسب الطلب والرغبة ثم يسوى بالفرن ويرش عليه السكر المطحون بعد الاستواء فى الفرن ويكون الفرن حار جداً .

بسكويت السمسم

المقادير ...

١. $\frac{1}{2}$ كيلو دقيق .
٢. $\frac{1}{2}$ كوب لبن + كيلو سكر.
٣. $\frac{1}{2}$ كيلو سمن .
٤. سمسم مقشور.
٥. فانيليا .
٦. ٣ بيضات .
٧. ملعقة نشا صغيرة .

طريقة العمل :

١- يذاب السكر فى اللبن والسمن ويضع على الدقيق ويعجن مع البودر والفانيليا والبيض وباقى المقادير والنشا ثم يعجن جيداً ويقطع حسب الطلب ، ويسوى فى الفرن تحت درجة حرارة متوسطة .

البسكويت بالكريمة

المقادير ...

١. $\frac{١}{٢}$ كيلو دقيق .

٢. ذرة ملح .

٣. فانيليا .

٤. $\frac{٣}{٤}$ كيلو سمن .

٥. $\frac{١}{٢}$ ملعقة بودر.

٦. كوب لبن .

٧. $\frac{١}{٢}$ كيلو سكر ناعم .

طريقة العمل :

١- ينخل الدقيق ويضاف إليه الملح والبودر.

٢- تدعك السمن واللبن والسكر والفانيليا .

٣- ثم يعجن العجين جيداً ويشكل حسب الطلب ثم تزين بالكريمة .

بسكويت العيد

المقادير ...

١. ١٠ كوب دقيق .
٢. ٨ كوب زبده .
٣. ٤ كوب سكر ناعم .
٤. $\frac{1}{2}$ كوب زبيب .
٥. ملعقة فانيليا .
٦. ٥ بيضات .
٧. ملعقة ماء ورد .

ومن الممكن إضافة عصير البرتقال أو الكوكاكولا حسب الرغبة فى الطعم أو اللبن .

طريقة العمل :

نفس الطرق السابقة ويسوى داخل فرن حرارته هادئة .

ومن الممكن أن يغطى السطح بالشيكولاته أو الكريمة قبل التسوية أو بعد التسوية حسب الرغبة والطلب .

بسكويت لانكشير

المقادير ...

١. ٣ ملاعق دقيق .

٢. ٢ ملعقة كورن فلور.

٣. ٣ ملعقة سكر بودرة .

٤. $\frac{١}{٢}$ ملعقة بودر.

٥. ٥ ملاعق زبده .

٦. فانيليا .

٧. بيضة .

طريقة العمل :

نفس طريقة العجين السابقة وهو يشكل دوائر مفرغة من المنتصف مثل الكعك ويسوى فى فرن هادئ ويزين بجوز الهند أو السكر المطحون .

بسكويت باتون ساليه

المقادير ...

١. $\frac{١}{٢}$ كيلو دقيق .
٢. ١ $\frac{١}{٢}$ كوب لبن .
٣. $\frac{١}{٤}$ كوب سمن .
٤. $\frac{١}{٤}$ ملعقة ملح .
٥. محلب مطحون .
٦. ٣ بيضات .
٧. ملعقة بودر.
٨. سمسم للتزين .

طريقة العمل :

نفس طريقة العجين السابقة ولكنه يقطع أصابع ويدهن من الخارج بالبيض ويسوى فى الفرن من ١٠ إلى ١٥ دقيقة وممكن تناوله بالجبنه أو الشاى فى الصباح .

البسكويت اليابانى

المقادير ...

١. ١ كوب دقيق .

٢. ذرة ملح .

٣. $\frac{١}{٢}$ كوب زبده .

٤. $\frac{١}{٢}$ كوب أرز مطحون .

٥. $\frac{١}{٤}$ ملعقة بودر.

٦. $\frac{١}{٢}$ كوب بندق مفرى .

طريقة العمل :

نفس طريقة العجين السابقة ثم يقطع إلى قطع حسب الطلب ثم تشق كل قطعة إلى قطعتين ويسوى فى الفرن على ذلك الحال النصف دائرى ثم يسوى فى فرن متوسط الحرارة ثم يزين بالبندق والسكر المطحون .

بسكويت بالبطاطس

المقادير ...

١. $\frac{١}{٢}$ كيلو دقيق .

٢. ملعقة كمون مطحون .

٣. صفار ٣ بيضات .

٤. كوب سمن .

٥. ملعقة خميرة .

٦. $\frac{١}{٢}$ ملعقة بودر.

٧. $\frac{١}{٤}$ كيلو بطاطس مسلوقة ومهروسة .

طريقة العمل :

١- ينخل الدقيق جيداً مع البودر والخميرة ويعجن بعد دعك السمن تضاف إليه البطاطس والبيض ويعجن كل هذا الخليط ثم يشكل حسب الطلب والرغبة . وتخبز في فرن متوسط الحرارة .

بسكويت باللبن

المقادير ...

١. ٣ كوب دقيق .
٢. $\frac{3}{4}$ كوب لبن .
٣. $\frac{3}{4}$ كوب سكر.
٤. ٤ ملاعق زبده .
٥. ملعقة بودر.
٦. ملعقة خميرة .

طريقة العمل :

١- ينخل الدقيق جيداً ويضاف إليه البودر والخميرة .

٢- تذاب الزبد ويضاف إليه اللبن والسكر.

٣- يعجن هذا الخليط جيداً على أن تكون العجينة يابسة ثم تقطع حسب الرغبة والطلب بماكينة البسكويت وتسوى لمدة $\frac{1}{4}$ ساعة فى حرارة متوسطة .

البسكويت الهولندى

المقادير ...

١. $\frac{1}{2}$ ٢ كوب دقيق .

٢. $\frac{1}{2}$ كوب سمن .

٣. ملعقة قرفة .

٤. واحد بيضة .

٥. ملعقة فانيليا .

٦. ٢ ملعقة لبن .

٧. ملعقة بودر.

٨. $\frac{1}{2}$ كوب سكر.

٩. ملعقة جنزبيل .

١٠. قليل من جوز الطيب .

طريقة العمل :

١- يخفف السمن جيداً ثم يضاف إليه السكر.

٢- يضاف إليه البيض والفانيليا .

٣- يضاف إليه الدقيق المنخول ويضاف جميع المقادير وتعجن العجينة جيداً ويقطع البسكويت حسب الطلب والرغبة .

ومن الممكن لصق كل أثنان من هذه القطع من البسكويت ويوضع بينهم المربى أو الشيكولاتة أو غيرها من المواد الغذائية التى تفتح الشاهية مع البسكويت .

بسكويت الشيكولاته

المقادير ...

١. ٢ كوب دقيق .

٢. ٢ بيضة .

٣. ملعقة فانيليا .

٤. $\frac{١}{٢}$ كوب سمن .

٥. $\frac{١}{٢}$ كوب سكر ناعم .

٦. ٣ ملاعق كاكاو.

٧. ملعقة قرفة .

٨. ملعقة بودر.

طريقة العمل :

١- ينخل الدقيق والبودر والكاكاو والقرفة جيداً .

٢- يخفف البيض والسمن معاً ويضاف السكر الناعم والفانيليا والبيض .

٣- يعجن العجين جيداً حتى تكون العجينة لابسه ويقطع حسب الطلب والرغبة ، ويسوى فى فرن حرارته متوسطة .

بسكويت اليانسـون

المقادير ...

١. كيلو دقيق .
٢. $\frac{1}{2}$ ١ كوب سكر.
٣. $\frac{1}{2}$ ١ كوب زيت .
٤. ٦ بيضات .
٥. ملعقة فانيليا .
٦. ٢ ملعقة يانسون .
٧. ملعقة نشا .
٨. ملعقة خميرة .
٩. ملعقة بودر.

طريقة العمل :

١- يدعك السكر مع الزيده .
٢- يضاف إليه البيض والفانيليا والنشا .
٣- يضاف اليانسون والدقيق والخميرة والبودر وباقى المقادير ويعجن جيداً مثل الطريقة السابقة ويقطع حسب الطلب .

بسكويت البرتقال

المقادير ...

نفس المقادير السابقة ولكن يستبدل اليانسون بالبرتقال ويعجن ويخبز نفس الطرق السابقة .

بسكويت البهارات

المقادير ...

نفس المقادير السابقة ولكن يستبدل البرتقال أو اليانسون بالبهارات ويعجن ويخبز حسب الطرق السابقة .

الفصـــل الثانى

المربى

١- مربـــــة المشـــــمش .

٢- مربـــــة الــــتين .

٣- مربـــــة الكمثـــرى .

٤- مربـــة قشـــر البرتقـــال

٥- مربـــــة الــــبلح .

٦- مربـــــة الـــورد .

٧- مربـــــة الفراولـــــة .

٨- مربـــــة العنـــــب .

٩- مربـــــة الخـــوخ .

١٠- مربة الليمون واليوسفى

١١- مربـــــة الجـــزر.



مربى المشمش

المقادير ...

١. كيلو مشمش .

٢. ٣ كوب سكر .

٣. $1\frac{1}{2}$ ملعقة ملح ليمون .

طريقة العمل :

١- يفصل النوى من المشمش .

٢- يقطع المشمش إلى قطع صغيرة .

٣- يغسل بالماء جيداً .

٤- يضاف إليه السكر ويترك من ٤ إلى ٦ ساعات قبل الوضع على النار .

٥- ثم يوضع على النار ويضاف إليه ملح الليمون أثناء وجوده على النار .

٦- يرفع من على النار حتى يبرد .

٧- ثم يعبأ فى برطمانات نظيفة وجافة .

٨- يفضل حفظه فى مكان بارد أو الثلاجة .

مربى التين

التين من الشجر المبارك الذى أقسم الله تعالى به .

وذلك لقول الله تعالي :

﴿ وَٱلتِّينِ وَٱلزَّيْتُونِ ۝ وَطُورِ سِينِينَ ۝ ﴾(١)

المقادير ...

١- كيلو تين .

٢- $2\frac{1}{4}$ كوب سكر.

٣- ملعقة ملح ليمون .

٤- $\frac{1}{4}$ كوب ماء .

٥- فانيليا .

طريقة العمل :

١- تنزع فروع التين ويقسم التين كل ثمره إلى أربع أجزاء .

٢- يضاف إليها السكر ويترك حوالى ٥ ساعات .

٣- يضع على النار ويضع عليه ملح الليمون أثناء الطهى .

٤- يرفع من على النار ويترك ليبرد .

٥- ثم يعبأ فى برطمانات جافة ونظيفة .

---

(١) سورة التين الآية ١ ، ٢ .

مربى الكمثرى

المقادير ...

١- كيلو كمثرى .

٢- $2\frac{1}{2}$ كوب سكر.

٣- ماء للسلق .

٤- فانيليا .

٥- ملح ليمون .

طريقة العمل :

١- تقشر الكمثرى وتقسم الواحدة إلى أربع أجزاء .

٢- تسلق ثمار الكمثرى ويصفى الماء .

٣- يضاف إليها السكر وملح الليمون ويعاد وضعها على النار.

٤- تترك لتبرد وتعبأ فى برطمانات جافة ونظيفة .

مربى قشر البرتقال

المقادير ...

١- ١ ١/٢ برتقال يأخذ قشره ويبشر ويغسل .

٢- ٣ ١/٢ كوب سكر.

٣- ٢ ملعقة ملح ليمون .

٤- ٢ كوب ماء لسلق .

٥- عصير برتقاله .

طريقة العمل :

١- يقشر البرتقال ويغسل القشر ويبشر.

٢- يضاف السكر إلى ماء السلق وملح الليمون وعصير البرتقالة .

٣- يضع على النار حتى يستوى جيداً ثم يترك ليبرد ويعبأ بعد ذلك فى برطمانات جافة ونظيفة .

مربى البلح

المقادير ...

١- ٢ كيلو بلح .

٢- ملح ليمون .

٣- $1\frac{1}{2}$ كيلو سكر.

٤- لوز مقشر للحشو.

طريقة العمل :

١- يقشر البلح جيداً ويغسل ويسلق فى الماء ثم يضاف إليه السكر وملح الليمون ويظل على النار مع التقليب ثم يضاف إليه اللوز المقشر حتى يتم النضج . ثم يرفع من على النار ويترك ليبرد ويعبأ .

مربى الورد

المقادير ...

١- كيلو سكر سنترفيش .

٢- كيلو ورد بلدى أحمر .

٣- $\frac{١}{٤}$ كيلو سكر ناعم .

٤- ملعقة ملح ليمون .

طريقة العمل :

١- يدعك الورد مع السكر ويترك عشر ساعات . ثم يغلى السكر السنترفيش فى الماء وملح الليمون ثم تضع كل هذه المقادير على النار ثم يترك حتى ينضج ويرفع من على النار ليبرد ثم يعبأ .

مربى الفراولة

المقادير ...

١- كيلو فراولة .

٢- لون أحمر [فوركلر] .

٣- ٤ كوب سكر.

٤- ملعقة ملح ليمون .

طريقة العمل :

١- تنظف الفراولة جيداً وتغسل .

٢- يضع عليها السكر وتضع على النار الهادئة ويضاف إليها ملح الليمون واللون .

٣- تترك على النار حتى يتم الطهى جيداً ثم ترفع من على النار وتترك لتبرد ثم تعبأ .

مربى العنب

المقادير ...

١- كيلو عنب بناتى .

٢- فانيليا .

٣- ملح ليمون ملعقة .

٤- لون أحمر[فوركلر] .

٥- ٣ كوب سكر .

طريقة العمل :

١- يقطف العنب ويغسل جيداً ويضاف إليه السكر ويضع على نار هادئة .

٢- يضاف إليه ملح الليمون واللون حتى ينضج ثم يبرد ويعبأ .

مربى الخوخ

المقادير ...

١- كيلو خوخ .
٢- ٣ كوب سكر .
٣- ملعقة ملح ليمون .
٤- فانيليا .

طريقة العمل :

١- يغسل الخوخ وينزع البذر ويقطع إلى قطع صغيرة ويضع عليه السكر وهو بارد ثم يترك حوالى خمس ساعات . ثم يضع على النار ويضاف إليه ملح الليمون والفانيليا حتى ينضج ويبرد ويعبأ .

مربى الجـــزر

المقادير ...

١- كيلو جزر .
٢- ملعقة ملح ليمون .
٣- ملعقة قرفة .
٤- ٤ كوب سكر .

طريقة العمل :

١- يغسل الجزر ويبشر جيد ويضاف إليه السكر ويترك خمس ساعات . ثم يضع على النار ويضاف إليه ملح الليمون حتى يتم الطهى . ثم يرفع من على النار ليبرد ويعبأ ويمكن أن يضاف إليه جوز الهند أو المكسرات .

مربى الليمون واليوسفى

المقادير ...

١- كيلو يوسفى أو ليمون حسب الطلب .

٢- تغسل الثمار جيداً .

٣- ٤ كوب سكر.

٤- ملعقة ملح ليمون .

طريقة العمل :

١- يغسل الثمار وينزع فيها البذر.

٢- يضع عليه السكر ثم يضع على النار دون تقطيع ثم يرفع من على النار ويهرس ويضاف إليه ملح الليمون .

٣- ثم يعاد إلى النار حتى يطهو جيداً ويرفع من على النار ليبرد ثم يعبأ .

الفصل الثالث

العصائر والمشروبات

١- عصير العنب .
٢- شراب الكركدية .
٣- عصير البرقوق .
٤- شراب الفراولة
٥- شراب البرتقال .
٦- عصير المانجو.
٧- شراب التوت .
٨- شراب الرومان.
٩- شراب الموز.
١٠- القهوة .
١١- السحلب والشاى .

عصير عنب

المقادير ...

١- $\frac{١}{٢}$ كيلو عنب .

٢- $١\frac{١}{٤}$ كوب ماء .

٣- $\frac{١}{٢}$ كيلو سكر.

٤- ملعقة خل .

٥- ملح $\frac{١}{٤}$ ملعقة .

طريقة العمل :

١- يقطف العنب ويغسل جيداً .

٢- يسخن الماء أقل من الغليان وبه العنب .

٣- ثم يصفى العنب من الماء .

٤- ثم يضاف إليه السكر والملح والخل .

٥- يعاد وضعه على النار حتى الغليان .

٦- يرفع من على النار ثم يترك ليبرد ثم يعبأ فى زجاجات باردة ونظيفة .

شراب الكركدية

المقادير ...

١- $\frac{١}{٢}$ كيلو كركدية .

٢- ٤ كيلو سكر.

٣- ٤ ملاعق عصير ليمون .

٤- عصير ليمونة + بنزوات .

طريقة العمل :

١- يغسل الكركدية جيداً ثم ينقع فى الماء لمدة ١٢ ساعة .

٢- يضاف إليه البنزوات بمقدار أربع ملاعق ويغلى كل هذا الخليط .

٣- يضاف عصير الليمون وهو على النار.

٤- يصفى هذا الخليط ويعبأ فى زجاجات .

عصير البرقوق

المقادير ...

١. $1\frac{1}{2}$ كيلو برقوق .

٢. $2\frac{1}{2}$ كوب ماء .

٣. ملعقة خل .

٤. $\frac{1}{4}$ ملعقة ملح .

٥. $\frac{1}{2}$ كيلو سكر .

طريقة العمل :

١- يغسل البرقوق جيداً وينزع منه البذور.

٢- يقطع إلى قطع صغيرة ثم يضع على النار حتى الغليان .

٣- يرفع من على النار ويصفى بالمنخل ثم يضاف إليه باقى المقادير ثم يعاد إلى النار حتى الغليان .

٤- يعبأ فى زجاجات جافة ونظيفة .

شراب الفراولة

المقادير ...

١. واحد كيلو فراولة .

٢. $\frac{1}{2}$ ١ كيلو سكر.

٣. ملعقة عصير ليمون .

٤. قليل من اللون الأحمر.

٥. ملعقة خل صغيرة .

طريقة العمل :

١- تغسل الفراولة جيداً وينزع منها العنوق .

٢- يوضع عليها نصف كمية السكر على البارد وتترك على ذلك لمدة ١٢ ساعة

٣- يضاف باقى السكر وعصير الليمون واللون والخل ويعاد إلى النار حتى الغليان .

٤- يرفع من على النار ويصفى ويترك ليبرد . ثم يعبأ فى الزجاجات .

شراب البرتقال

المقادير ...

١. ٥ كوب عصير برتقال مصفى .

٢. واحد جرام بنزوات .

٣. عصير ليمونة واحدة .

٤. $\frac{1}{4}$ ١ كيلو سكر.

طريقة العمل :

١- يغسل البرتقال ويقطع ويبشر ربع الكمية .

٢- يضع نصف السكر على المبشور.

٣- يعصر باقى البرتقال ويضع عليه باقى السكر.

٤- يضاف الخليط الأول إلى الثانى وتضاف إليهم باقى المقادير يصفى بعد ذلك بالمصفة أو بشاشة قماش .

٥- يعبأ فى زجاجات جافة ونظيفة .

عصير المانجو

المقادير ...

١. واحد كيلو مانجو.

٢. $\frac{1}{2}$ كيلو سكر.

٣. ملعقة خل.

٤. عصير ليمونة.

طريقة العمل :

١- يغسل المانجو ويزال عنه القشرة والبذر.

٢- يقطع إلى قطع صغيرة.

٣- يضع فى الخلاط ويضاف إليه السكر والخل وعصير الليمون.

٤- يخلط بالخلاط.

٥- يعبأ فى زجاجات خاصة ونظيفة.

شراب التوت

المقادير ...

١. $1\frac{1}{2}$ توت .

٢. $\frac{1}{2}$ كيلو سكر.

٣. ملعقة بنزوات .

٤. ملعقة عصير ليمون .

طريقة العمل :

١- تنزع العنوق من التوت .

٢- يغسل جيداً ويقطع ويضاف إليه السكر ويترك لمدة خمس ساعات .

٣- ثم يخلط فى الخلاط ويضاف إليه عصير الليمون والبنزوات حتى يخلط جيداً .

٤- يصفى جيداً ثم يعبأ فى زجاجات جافة ونظيفة .

شراب الرومان

المقادير ...

١. كيلو رومان .

٢. كيلو سكر .

٣. عصير ٢ ليمونة .

طريقة العمل :

١- يقشر الرومان ويفرط جيداً ويغسل بعد ذلك ثم يوضع عليه السكر وعصير الليمون ويترك لمدة ٣ ساعات ثم يضاف إليه ٢ كوب ماء ويصب فى الأكواب للتناول أو يحفظ فى الثلاجة .

شراب المــوز

المقادير ...

١. واحد كيلو موز.

٢. واحد كيلو لبن .

٣. عصير ليمونة .

٤. $\frac{١}{٢}$ كيلو سكر .

طريقة العمل :

١- يقشر الموز ويقطع ويغسل .

٢- يوضع فى الخلاط مع اللبن والليمون .

٣- ثم يخلط ويضاف إليه السكر.

٤- يصب فى الأكواب أو برطمانات الحفظ بالثلاجة .

القهـــــوة

المقادير ...

يتم إعداد القهوة حسب الطلب .

وذلك بوضع ٢ ملعقة بن مع ٢ ملعقة سكر فى الماء البارد ويقلب جيداً قبل الوضع على النار .

ثم توضع على النار وتترك حتى يتجمع الوش على القهوة وتصب فى الكوب قبل تمام الغليان .

ويمكن أن تكون بالماء أو اللبن حسب الطلب والرغبة .

السحلب والشاى

المقادير ...

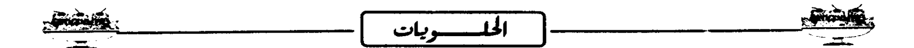
حسب العدد والطلب .

١. يغلى الماء جيداً ثم يوضع فى الكوب نصف ملعقة شاى أو أثنان من السحلب حسب الطلب مع السكر المطلوب حسب رغبة الأفراد ثم يصب الماء المغلى فى الكوب فوق الشاى والسكر . ثم يقلب جيداً .

ومن الممكن أن يستبدل الماء باللبن حسب الرغبة والطلب .

الفهرس

تابع/ الفهرس



تابع/ الفهرس

